Секреты Украшения блюд праздничного стола

ВКУСНЫЕ ШЕДЕВРЫ ИЗ САМЫХ ОБЫЧНЫХ БЛЮД

Пошаговое руководство в фотографиях от самого известного шеф-повара России Евгения Клопотенко

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Евгений Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса. Член Межрегиональной ассоциации кулинаров (МАК) России. Награжден «За высокий профессионализм» в номинации «Лучшая национальная кухня гостиничного ресторана», а также почетным знаком «Кулинарная элита России».

Работал в престижнейших ресторанах Москвы: «Звездное небо» в отеле «Интурист», в ресторанах отеля «Космос», в ресторане гостиницы «Тверская». Обладатель диплома с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «фигурное нарезание овощей и фруктов».

В данной книге Евгений Мороз расскажет, как из авокадо сделать экзотический цветок, из моркови – букет роз или золотую рыбку, а огурец превратить в виноградную лозу. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми иллюстрациями и подробными комментариями.

Благодаря этой книге каждое блюдо, приготовленное вами, будет не просто вкусным, а сказочно вкусным! Создавайте необычные украшения из обычных овощей и фруктов, и радуйте ими себя и своих родных и друзей!

- Евгений Мороз
- Об авторе
- Техника вырезания украшений
- Полезные советы
- Пищевые красители
- Трафареты
- Инструменты для художественного вырезания
- Авокадо
- Баклажан
- Дайкон
- Китайская капуста
- Лук-порей
- Морковь
- Огурец
- Перец
- Помидор
-
- Редис
- Редька
- Свекла

- Сельдерей
- Цукини
- Чеснок
- Шампиньоны
- Яйцо
- Ананас
- Апельсин
- Арбуз
- Банан
- Виноград
- Грейпфрут
- Груша
- Дыня
- Киви
- Клубника
- Лимон
- Манго
- Яблоко
- Примеры оформления блюд
- Авокадо с морепродуктами
-
- «Золотая рыбка»
- Ассорти рыбное с рулетом
- Бутерброд с сельдью
-
- Закуска «По-боярски»
-
- Кальмар фаршированный
-
- Закуска «За милых дам»
-
- Заливное «Трио»
-
- Креветки в шоколаде
-
- Мусс из лосося
-
- Закуска «Здоровеньки булы»
- Индейка прикопченная
-
- Курица, фаршированная рулетами
-
- Студень телячий
- Грибы в желе

-
- Салат из жареных овощей с шампиньонами
-
- Салат «Пестрый»
- Котлета «По-киевски»
-
- Филе на вертеле
-
- Филе утки с вишневым соусом
-
-
- Радужная форель
-
- Мороженое «Снежная королева»
-
- Десерт «Дюшес»
-
- Грейпфрут «Лукошко»
-

Евгений Мороз
Секреты украшения блюд праздничного стола

Об авторе

Евгений Владимирович Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса.

Имеет звание «Мастер-повар».

Почетный член Ассоциаций шеф-поваров Кипра и Бразилии.

Член Межрегиональной ассоциации кулинаров России.

Независимый эксперт МАК России.

С момента открытия «Мариотт гранд-отеля» на протяжении 8 лет – шеф-повар русской кухни ресторана «Русский погребок».

Был членом жюри и выступал как мастер-класс на крупнейших конкурсах, фестивалях и международных чемпионатах под эгидой МАК России в Кисловодске, Кирове, Благовещенске, Перми, Томске, Челябинске, Ростове-на-Дону, Донецке, Уфе, Ярославле и Казани.

В 1998 г. на первой Ассамблее «Ресторанный мир Экспо-98» занял II место среди профессионалов ресторанной индустрии.

В 2000 г. – Почетная грамота от Президента США Б. Клинтона во время визита в Москву.

В 2001 г. – Почетная грамота за вклад в успешную организацию пребывания президента США Дж. Буша в России.

В 2002 г. прошел обучение и получил диплом с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «Фигурное нарезание овощей и фруктов».

В 2002 г. его заслуги отмечены высшей наградой МАК России – «Знаком Достоинства».

В 2003 г. президент фирмы «Кристиан Диор» выразил свою благодарность за лучшую кухню в Москве.

В 2005 г. всемирно известный институт ВАТЕЛЬ во Франции наградил его дипломом за выдающийся вклад в развитие национальной отечественной кулинарии, распространение и повышение престижа на международном уровне.

В 2007 г. удостоен высшей награды Ассоциации кулинаров Москвы – «Знаком Признания».

В 2007 г. окончил курс «Высокая французская кухня» института Поля Бокюза во Франции.

В 2008 г. награжден почетным знаком «Кулинарная элита России».

В 2008 г. Правительство Москвы, Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы наградили знаком «За многолетний и добросовестный труд в системе потребительского рынка и услуг города Москвы».

Техника вырезания украшений

Полезные советы

Тщательно выбирайте овощи для вырезания, отдавая предпочтение более твердым (редис, дайкон, редька и т. д.); огурец должен быть с мелкими зернами.

Овощи и фрукты следует очищать непосредственно перед нарезкой.

Во время вырезания (особенно сложных фигур) не давайте изделию засохнуть или завять, орошайте его холодной водой с помощью пульверизатора с распылением.

Готовое изделие можно хранить несколько дней, поместив его в холодную воду со льдом.

Очищенные и нарезанные яблоки не потемнеют, если их положить минут на десять в слегка подкисленную холодную воду.

Чтобы очищенные грибы не чернели, положите их в слабый раствор соли.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа хорошо сохраняется несколько дней в полиэтиленовом пакете в холодном месте.

Увядшую зелень можно освежить, положив ее на час в слегка подкисленную уксусом холодную воду.

Чтобы сваренное вкрутую яйцо нарезать аккуратными тонкими ломтиками, нужно смочить нож в холодной воде – желток не будет крошиться.

Лимоны обдают кипятком не только для того, чтобы они стали чище, но и для того, чтобы сильнее чувствовался их аромат.

Составляя композицию на тарелке, предварительно промокните каждый элемент украшения бумажной салфеткой, чтобы удалить влагу.

Воду для вырезанных цветов можно ароматизировать соком фруктов или ликерами, чтобы придать букету аромат.

Если изделие предназначено для продолжительной демонстрации в качестве декорации стола на банкете, фуршете, его покрывают раствором желатина из пульверизатора.

Подавая блюдо на стол, можно полить украшения различными заправками или соусами, конечно, с учетом вкуса основного блюда.

Если подаете на стол сразу несколько видов салатов, каждый из них лучше украшать разными овощами.

Пищевые красители

Они перестают быть проблемой. Сегодня промышленность производит очень хорошие пищевые красители, они съедобны и безвредны, делают их в основном из ягод, фруктов, овощей.

Смешивая разные краски, можно получить множество вариантов цвета и оттенков. Интенсивность окраски зависит от концентрации раствора. Естественные краски для подкрашивания изделий из овощей и фруктов можно приготовить самим:

желтую – из цедры лимона или морковной массы;

зеленую – из сока листьев шпината;

коричневую – из крепкого настоя кофе или пережженного сахара, разведенного водой;

красную и розовую – из сока вишни, малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, черноплодной рябины, а также свеклы;

оранжевую – соединив красную и желтую или из сока апельсиновой и мандариновой цедры;

белую – из смеси сметаны, сахарной пудры и белка.

Трафареты

Полезными могут быть трафареты – особенно когда элементов украшений надо много (для праздничного банкета или детского стола). Можно создать и гибрид: например, одни детали композиции сделать по трафарету, а другие – путем оригинальной нарезки.

Трафарет имеет металлическую основу. Накладывайте его на соответствующим образом подготовленное сырье и сильно надавливайте, прорезая мякоть в форме бабочки, листика, грибка или любой другой фигурки.

Инструменты для художественного вырезания

Существуют общие требования к инструментам для вырезания. Прежде всего они должны быть очень хорошо заточены. Некоторые выемки делают из жести, и они не годятся, так как при работе с твердыми овощами (тыква, редька и т. д.) могут деформироваться или даже ломаться. Поэтому лучше приобрести инструмент из хорошей стали. Исключением могут быть ножи из жести, лезвие которых надо сгибать специально для вырезания труднодоступных участков.

Основные инструменты и инвентарь для вырезания из овощей и фруктов:

ножи – односторонней или двухсторонней заточки;

выемки – угловые, овальные, гофрированные;

нуазетки – для вырезания шариков и овалов разного диаметра;

карбовочные ножи – угловые, овальные и т. д.;

специальные ножи – для вырезания гирлянд и спиралей;

экономка – нож для чистки овощей и фруктов;

трубка конусная – для нанесения рисунка или эскиза;

кисточки – для подкрашивания;

пульверизатор – для орошения водой и желирующими растворами;

пленка пластиковая пищевая предохраняет вырезанный продукт от высыхания;

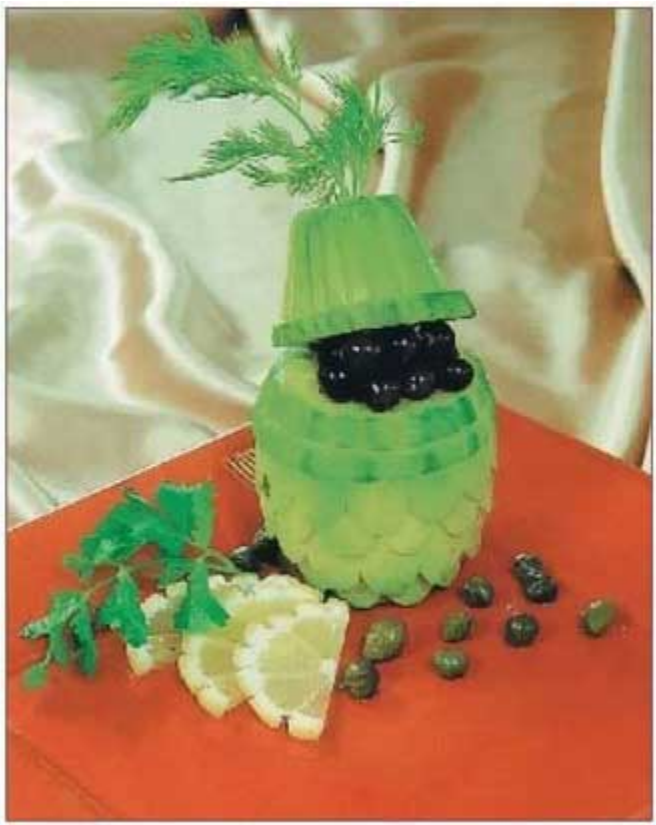
клей пищевой – для соединения компонентов композиций;

брусок – для заточки инструментов.

Авокадо

Авокадо занимает особое положение – где-то между овощами и фруктами. К овощам его можно отнести из-за нейтрального вкуса. Однако в данном случае вкус не играет решающей роли. Главное – этот плод служит интересным материалом для художественной резки.

Шишечка

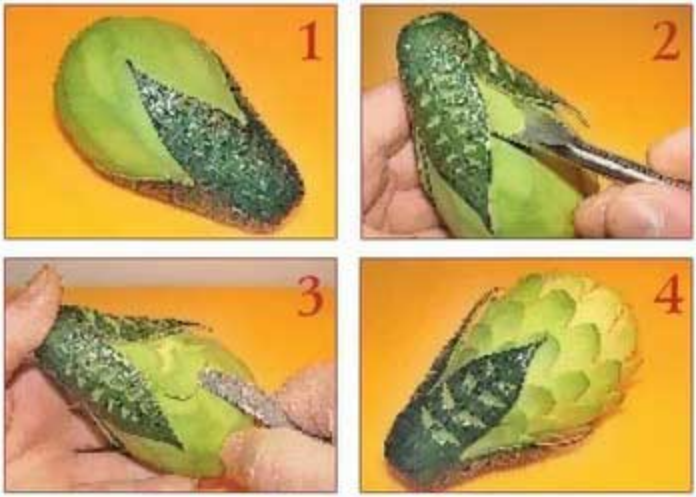


1. Авокадо очищаем и срезаем часть плода сверху и снизу
2. Угловой выемкой по периметру срезаем две полоски
3. Поперечные срезы
4. Срезаем часть мякоти по окружности
5. Овальной выемкой прорезаем первый ряд. Срезаем часть мякоти
6. Прорезаем также остальные ряды до основания
7. Угловой выемкой делаем зубцы и полоску под ними
8. Срезаем часть мякоти
9. Делаем прямые срезы

Экзотический цветок

1. Срезаем нижнюю часть и разрезаем по окружности
2. Вытаскиваем ядро
3. Намечаем ножом листики по окружности и срезаем лишнюю кожицу
4. Угловой выемкой делаем зубчики и диагональные углубления по бокам авокадо

Тропиканка



1. По окружности вырезаем листы и срезаем лишнюю кожу
2. Угловой выемкой делаем углубления по окружности
3. Ножом срезаем часть мякоти
4. Аналогично нарезаем последующие ряды

Баклажан

Тропиканка

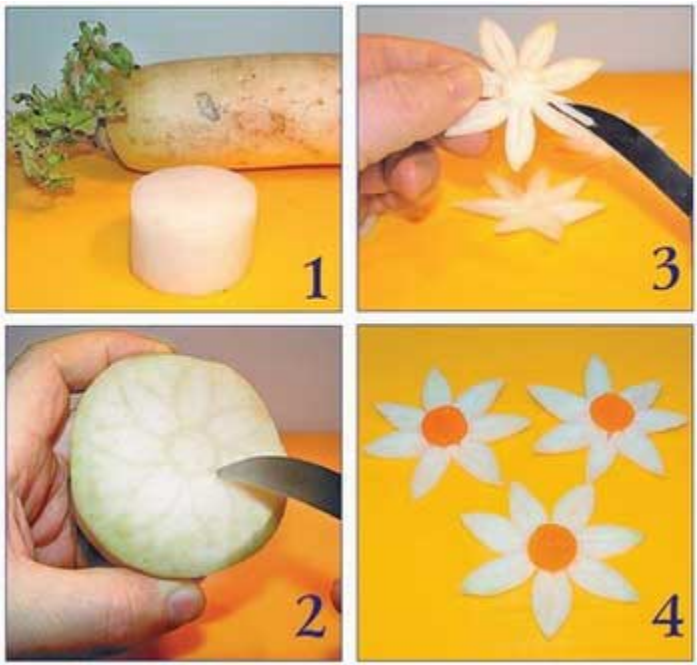
1. Отрезаем верхушку
2. Прорезаем в виде острых уголков

3. Подрезаем сердцевину
4. Удаляем лишние лепестки
5. Удаляем сердцевину

Дайкон

Дайкон как будто специально создан природой для художественной резки: он в меру и жесткий, и пластичный, и плотный; легко впитывает красители. Это один из немногих овощей, которые позволяют создать не только мелкие элементы декора, но и большие объемные формы, в чем особенно преуспели мастера азиатских стран – Японии, Китая, Сингапура, Малайзии…

Нарциссы



1. Отрезаем часть дайкона

2. Наносим рисунок и прорезаем его в глубину, тонко срезаем цветок

3. Прорезаем лепестки в середине

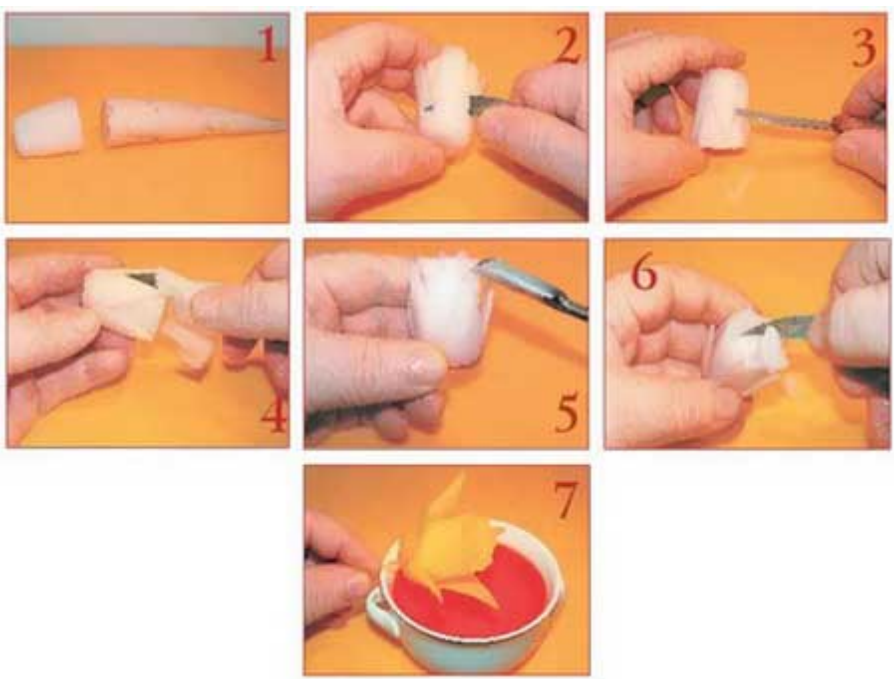
4. Из моркови делаем сердцевину, укрепляем цветки на стебле сельдерея

Ромашка

1. Нарезаем дайкон в виде шестеренки
2. Прорезаем лепестки

3. Сердцевину вырезаем из морковки

Тюльпаны

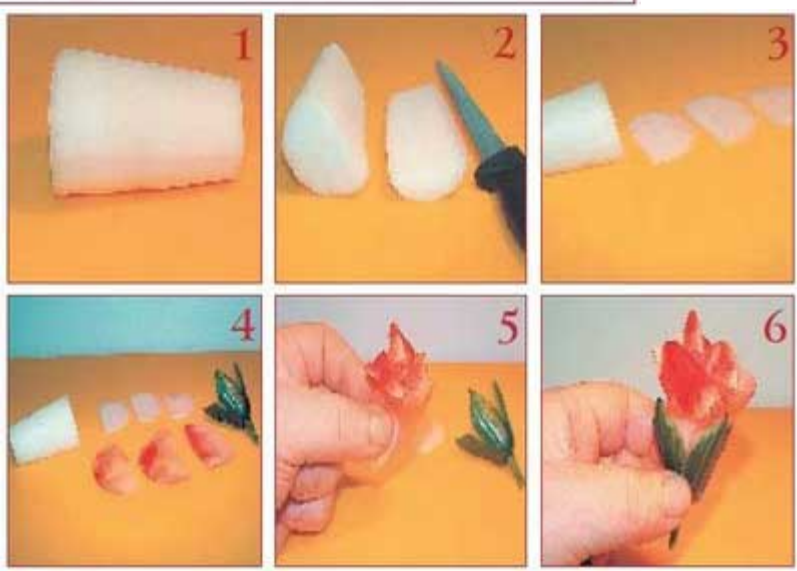


1. Отрезаем часть дайкона, одну сторону срезаем под овал
2. Нарезаем лепестки
3. Придаем форму
4. Срезаем часть мякоти под лепестками
5. Овальной выемкой делаем овалы на чашечке

6. Чашечку подрезаем по внутреннему периметру и удаляем мякоть

7. Подкрашиваем в пищевом красителе

Роза



1. Срезаем дайкон на конус

2. Разрезаем пополам

3. Тонко нарезаем

4. Подкрашиваем в пищевом красителе или обмакиваем в ланспиг, затем в молотую паприку

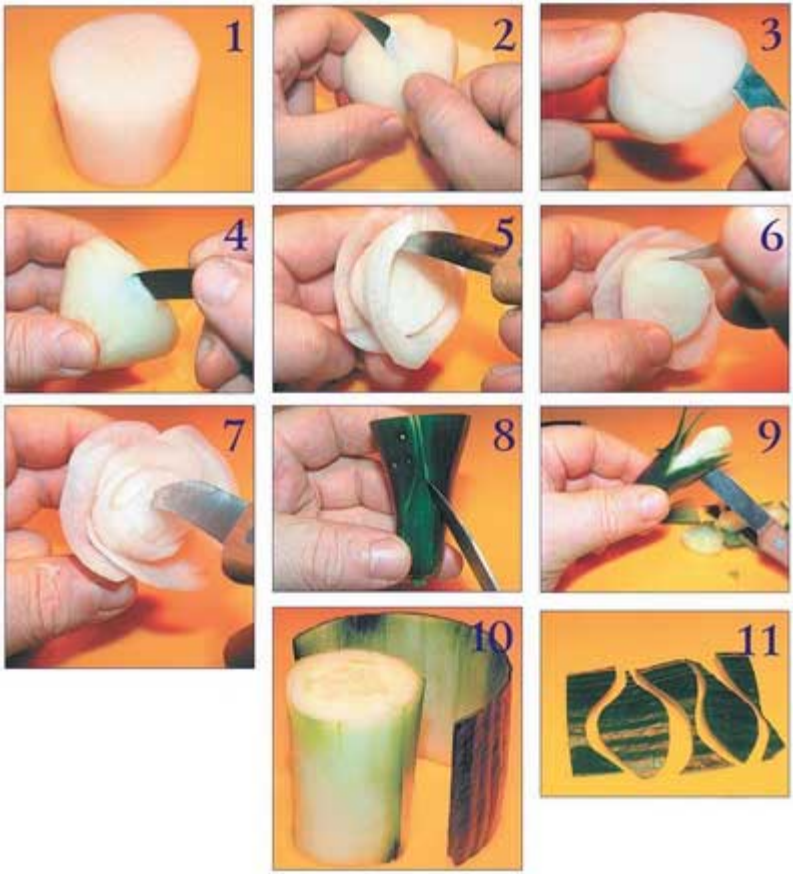
5. Складываем лепестки и заворачиваем в бутон

6. Бутон вставляем в черенок

Лилия

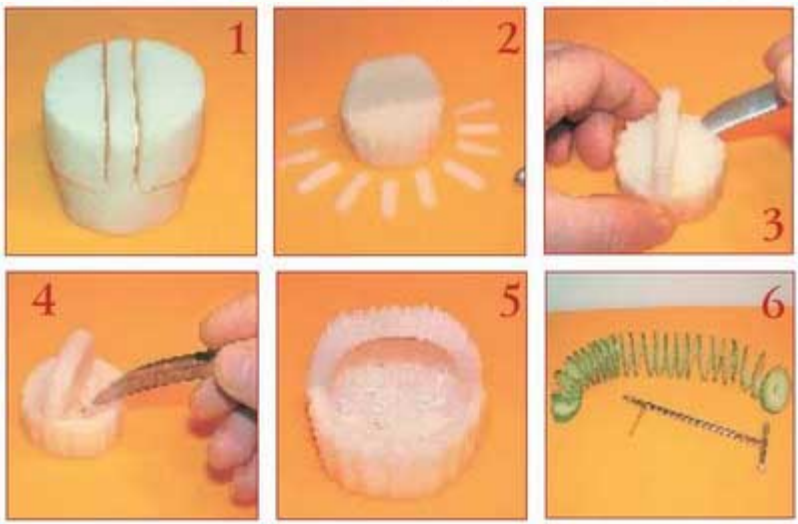
1. Прорезаем контуры лепестков и подрезаем их
2. Срезаем часть мякоти и так же режем второй ряд лепестков
3. Вырезаем сердцевину
4. Вставляем нарезанную морковь
5. Огурец нарезаем зубчиками
6. Вырезаем мякоть

Розы



1. Отрезаем часть дайкона
2. Режем лепесток
3. Подравниваем края и срезаем часть мякоти внутри
4. Второй лепесток режем, не выходя за края первого, и так далее
5. Срезаем часть мякоти после первого ряда лепестков
6. Аналогично режем второй ряд
7. И последующие
8. Прорезаем огурец к середине
9. Подрезаем листочки и удаляем сердцевину
10. Срезаем шкурку огурца
11. Вырезаем листья

Корзиночки



1. Отрезаем часть дайкона, делаем два надреза по вертикали

2. Срезаем по горизонтали к вертикальным надрезам и режем угловой выемкой окружность корзины

3. Вырезаем внутреннюю часть корзины

4. Удаляем срезанное

5. Обрабатываем ручку корзины

6. Огурец (самостоятельный элемент декора) нарезаем спиралью

Осьминог

1. Угловой выемкой прорезаем дайкон по окружности
2. Срезаем часть дайкона
3. Выемкой нарезаем второй ряд
4. Срезаем еще часть сердцевины
5. Придаем окончательную форму

Китайская капуста

Хризантема

1. У капусты срезаем верхние вялые листы

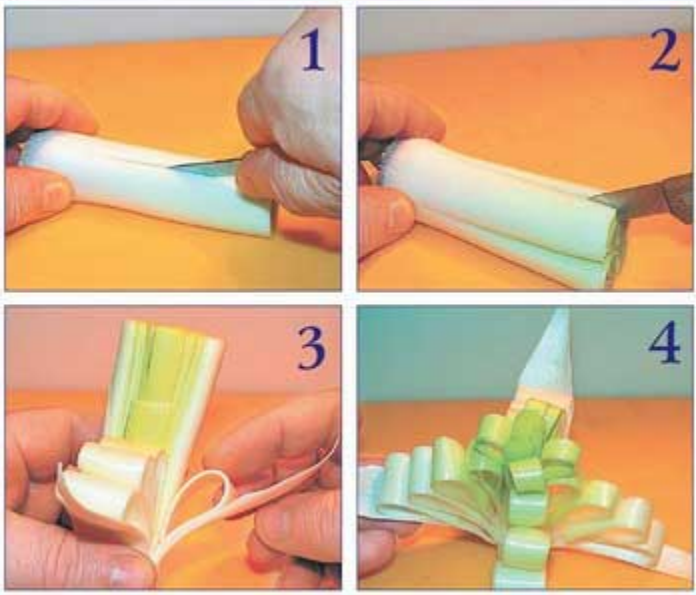
2. Угловой выемкой делаем срезы по толстой части листа
3. Вынимаем отрезанный лист, аналогично поступаем с последующими листами

Лук-порей

Кисточка

1. Отрезаем часть от основания
2. Угловой выемкой нарезаем лепестки
3. Удаляем лишнее; все вырезание повторяем до сердцевины
4. Опускаем цветок в воду со льдом, чтобы он распустился

Фантазийный цветок



1. Отрезаем от основания 10 см
2. Делаем продольные разрезы на 4 или 6 лепестков
3. Крайним лепесткам придаем заостренную форму
4. Лепестки загибаем к сердцевине

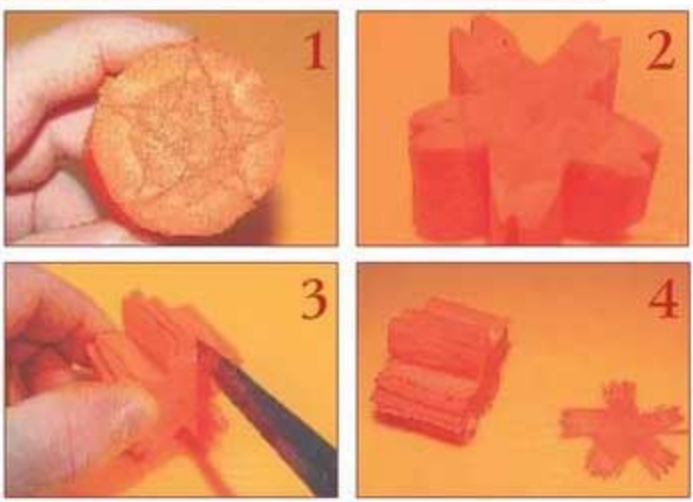
Морковь

Морковь – овощ, из которого можно создать множество вариаций художественного оформления. Она бывает желтая, алая, почти белая. Поэтому даже их сочетание в одном элементе декора дает каждый раз новый эффект.

Лютики

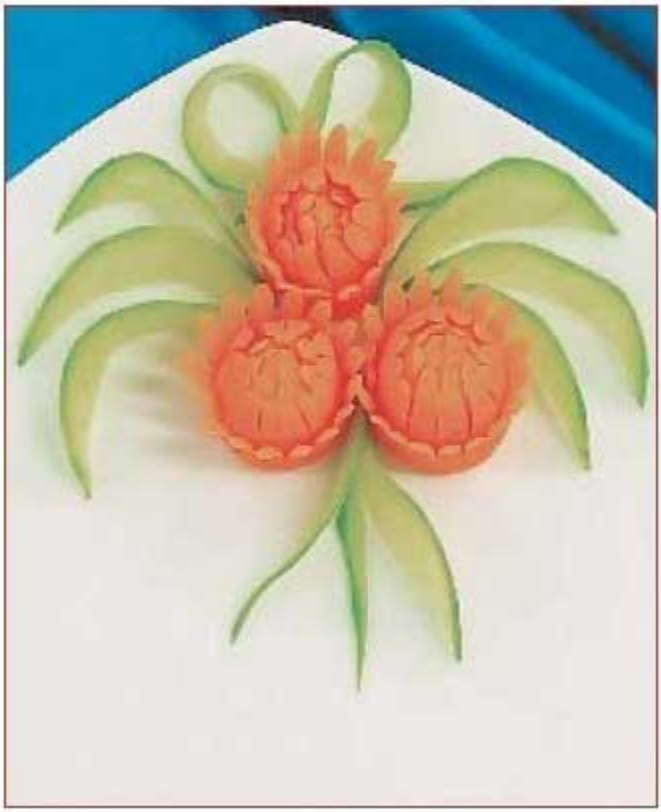
1. Делаем продольные надрезы (карбуем)
2. Срезаем верхушку на конус
3. Тонко нарезаем по кругу

Календула



1. Делаем разметку в виде звезды
2. По линиям звезды срезаем мякоть
3. Прорезаем, делаем по надрезу с каждой стороны
4. Тонко отрезаем и кладем в холодную воду

Маргаритки

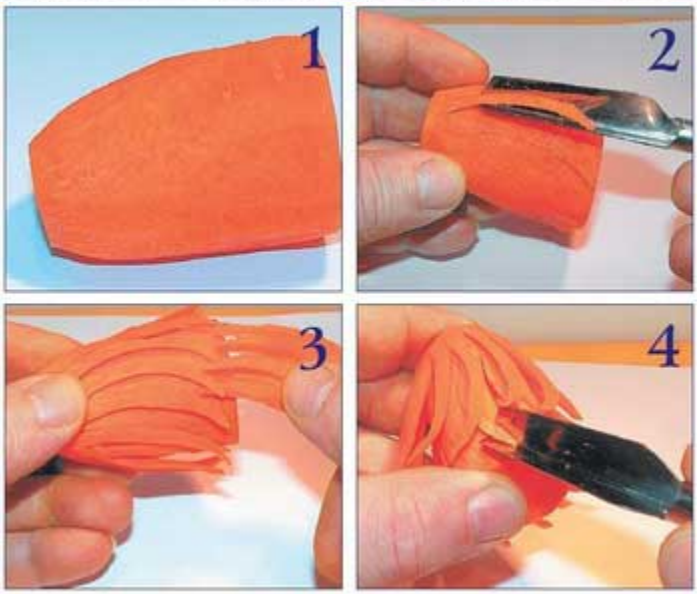


1. Отрезаем часть моркови и овальной выемкой надрезаем лепестки

2. По окружности срезаем часть мякоти и вынимаем ее

3. Делаем второй и третий ряд лепестков, повторяя предыдущие действия

Костер



1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем ее с одной стороны

2. Угловой выемкой прорезаем по всей окружности

3. Ножом срезаем по окружности часть мякоти и вынимаем

4. Аналогично делаем второй ряд

Георгины

1

2

3

4

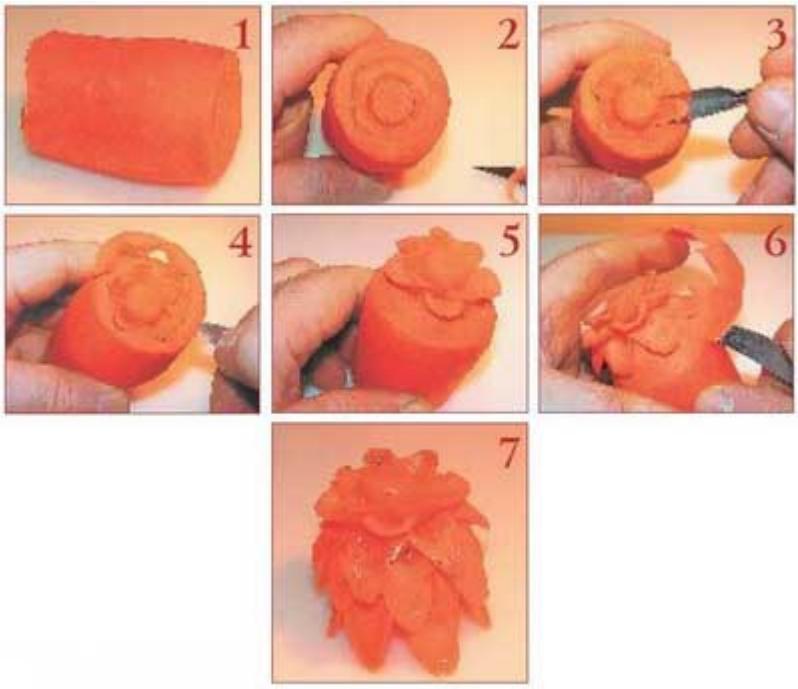
5

6

7

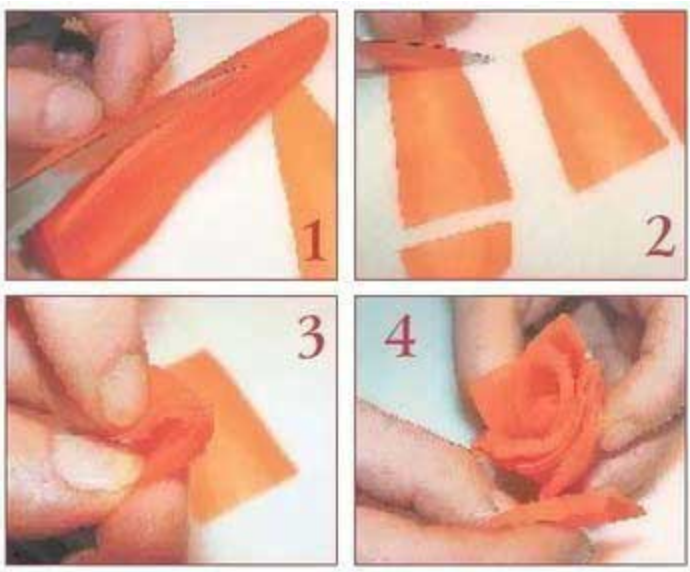
1. Срезаем часть моркови на конус
2. Прорезаем середину цветка
3. Угловой выемкой намечаем лепестки вокруг центра
4. Подрезаем намеченные лепестки
5. Срезаем часть мякоти по окружности
6. Продолжаем делать последующие ряды лепестков
7. Готовый цветок

Бархатцы



1. Отрезаем часть моркови
2. Прорезаем середину цветка и срезаем на конус часть мякоти
3. Овальной выемкой прорезаем лепестки
4. Срезаем часть мякоти под лепестками
5. Верхушка цветка готова
6. Аналогично делаем последующие ряды лепестков
7. Готовый цветок

Роза



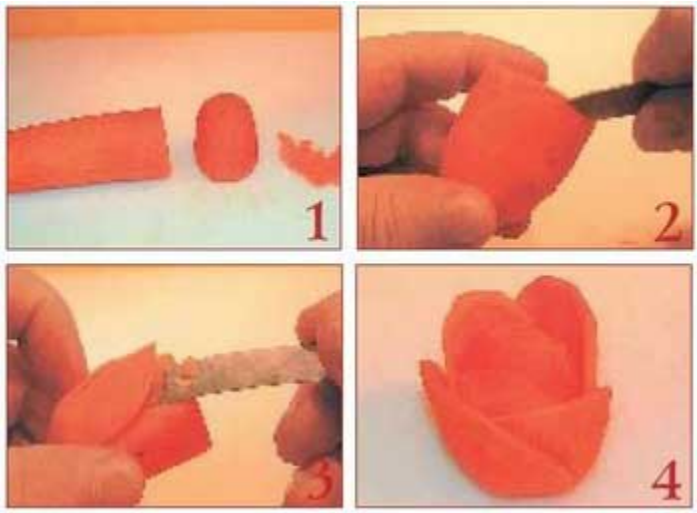
1. Морковь выдерживаем в подсоленной воде 1–2 часа и нарезаем тонкими полосками

2. Обрезаем концы

3. Складываем полоски пополам и первый лепесток почти закручиваем

4. Собираем бутон

Розы



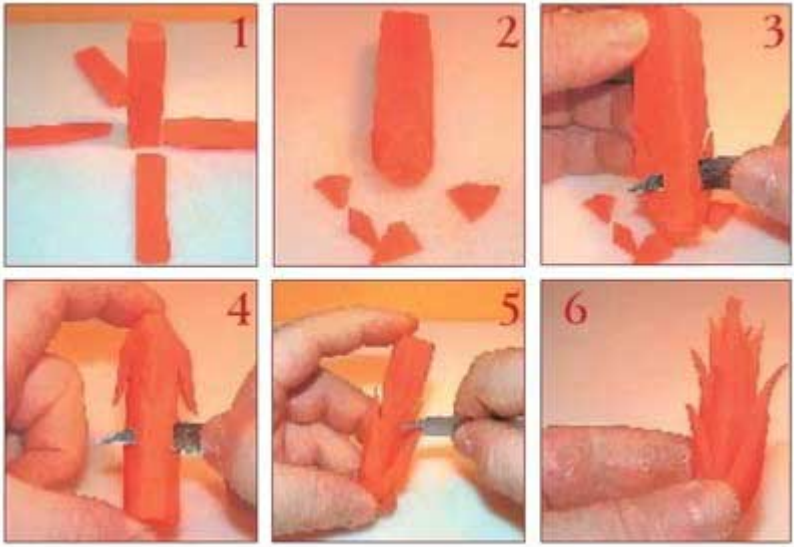
1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем основание бутона

2. Намечаем и подрезаем лепестки

3. Срезаем часть мякоти под лепестками

4. Повторяем предыдущие действия

Лилия



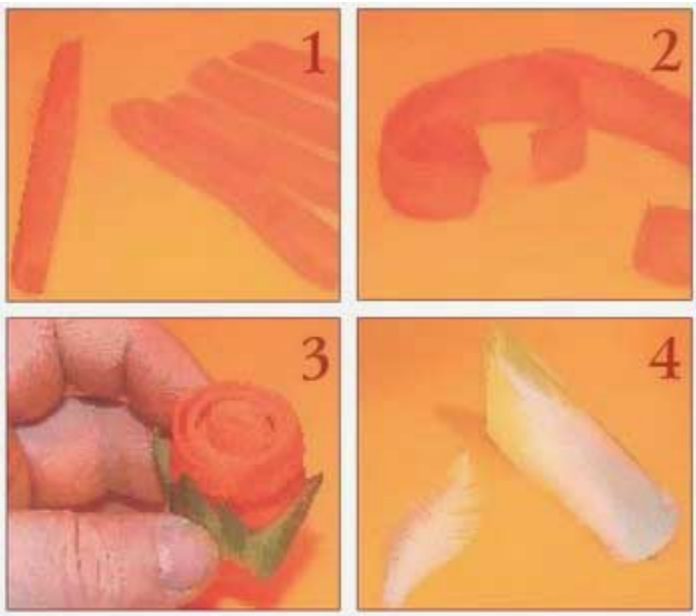
1. С четырех сторон обрезаем корнеплод
2. Снизу моркови срезаем мякоть
3. Подрезаем лепестки
4. Из-под лепестков срезаем часть мякоти
5. Подрезаем лепестки и повторяем все операции
6. Готовая лилия

Купава

1. Морковь обрезаем с концов и придаем ей грани, срезая полоски

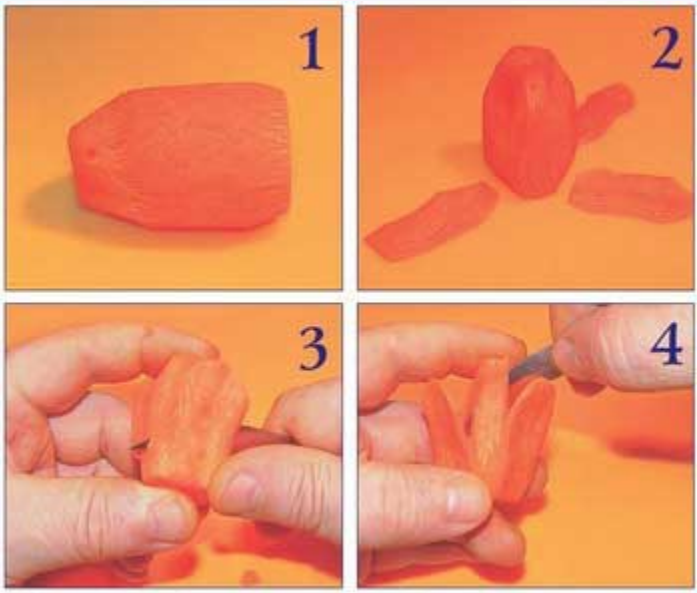
2. Тонко срезаем длинную полоску, затем складываем ее в бутон

Ранукулюс



1. Морковь нарезаем тонкими полосками
2. Полоски последовательно закручиваем в бутон
3. Вставляем в плодоножку
4. Из листа салата вырезаем лист, на тарелке обрамляем его молотой паприкой

Кувшинки



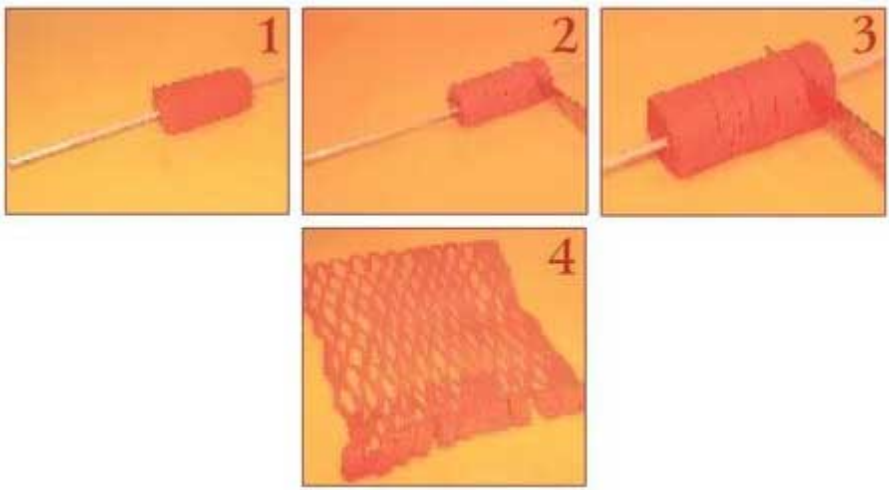
1. Отрезанной части морковки с одной стороны придаем овальную форму

2. Визуально делим морковь на три сегмента и делаем срезы

3. Подрезаем три лепестка, срезая часть мякоти за ними

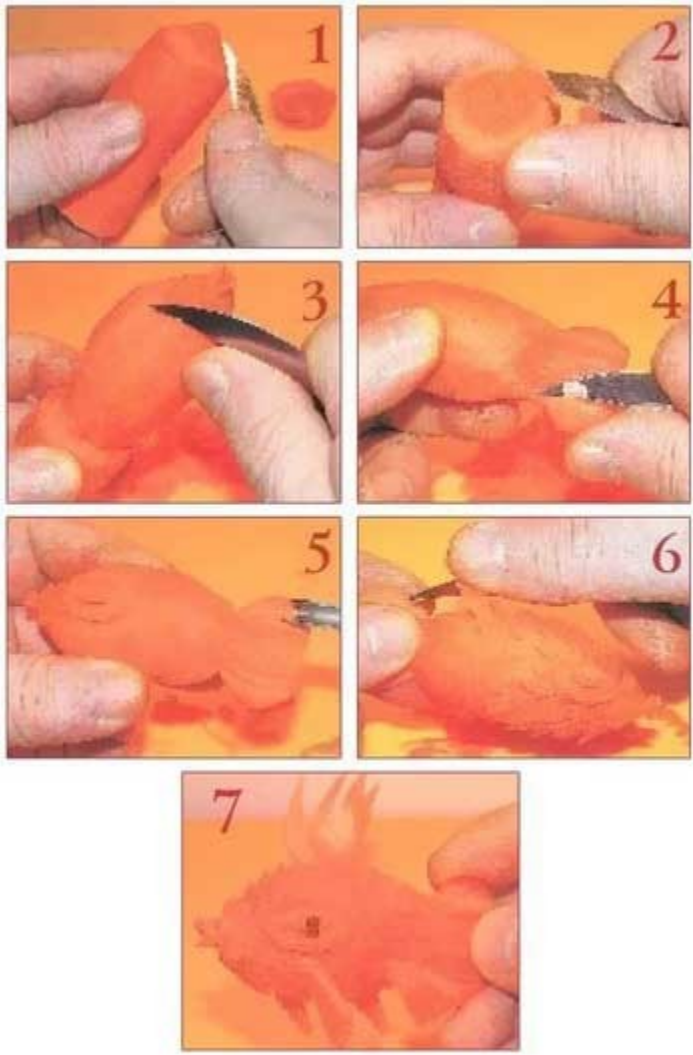
4. Подрезаем внутренние лепестки, удаляем сердцевину, вставляем тычинки

Сеть рыбака



1. Подрезаем верхушку и снимаем
2. Сердцевину подрезаем ножом и вытаскиваем
3. Сердцевину разрезаем на части
4. Придаем форму четырехгранного бруска

Золотая рыбка



1. Срезаем морковь на конус

2. Вырезаем «рот», ножом делаем угловые надрезы, затем овальной выемкой обводим контур «губ»

3. Придаем форму тела рыбы

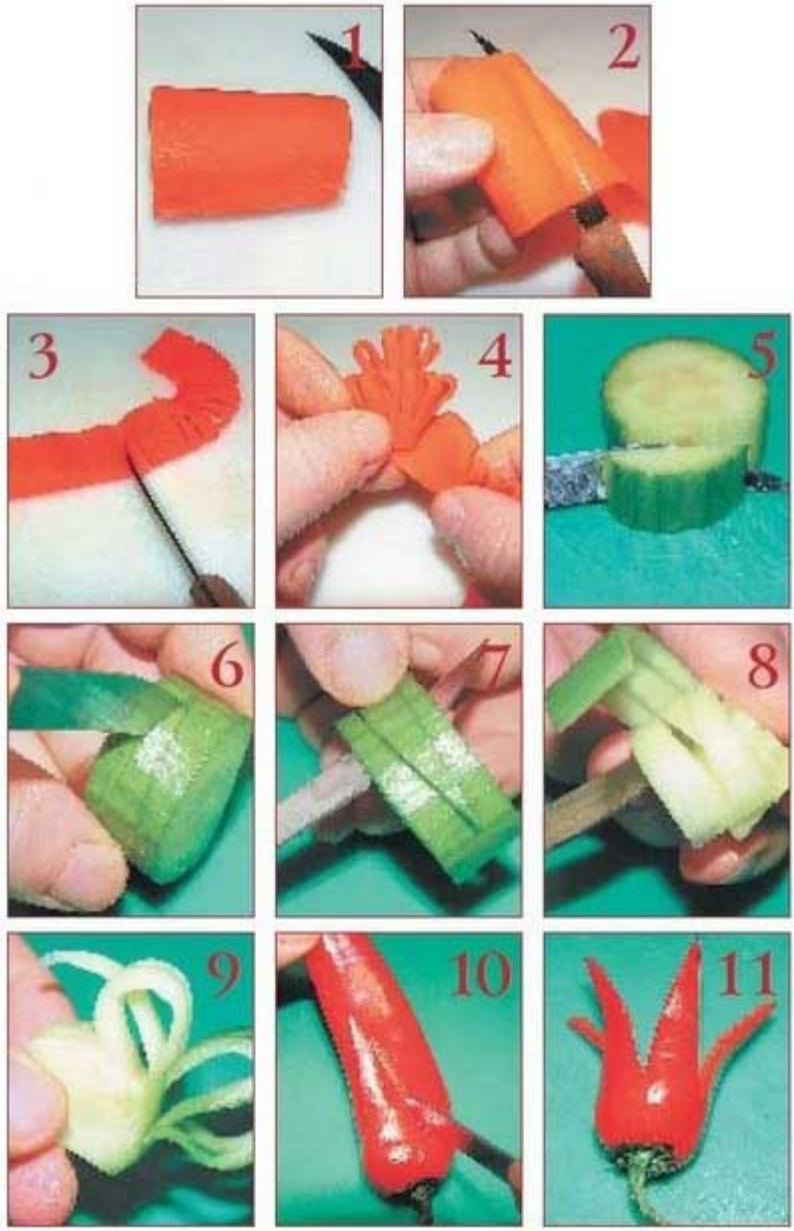
4. Вырезаем форму хвоста

5. Угловой выемкой обрабатываем «хвост»

6. Овальной выемкой делаем «чешую»: после каждого ряда «чешуи» подрезаем ножом часть мякоти и вытаскиваем ее

7. Готовая рыбка

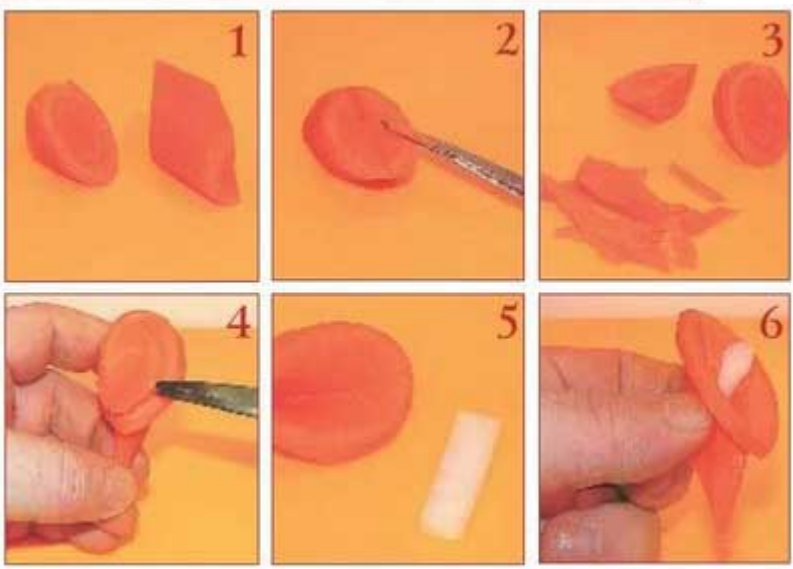
Фантазийный цветок



1. Морковь отрезаем и ровно обтачиваем
2. Срезаем тонко длинную полоску
3. Полоску перегибаем вдоль и нарезаем соломкой, немного не доходя до края
4. Скручиваем в цветок
5. Отрезаем кусочек огурца
6. Делаем надрез в виде острого угла
7. Подрезаем кожицу
8. Подрезаем мякоть

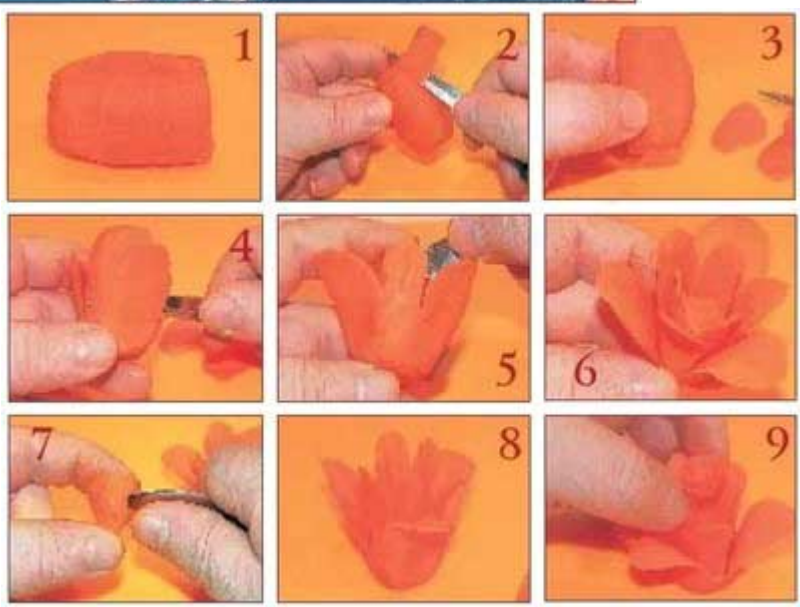
9. Придаем форму
10. По окружности перца нарезаем острые углы
11. Разъединяем перец и удаляем семена

Каллы



1. Срезаем морковь под углом
2. Намечаем середину и делаем угловые срезы сверху и снизу
3. Намечаем отворот бутона и срезаем лишнее
4. Делаем углубление в бутоне
5. Подготавливаем тычинку
6. Готовый цветок

Лилейник



1. Придаем овальную форму
2. Делаем три среза для лепестков
3. Подрезаем три лепестка
4. Срезаем слой за лепестками
5. Подрезаем второй ряд лепестков, затем третий ряд
6. Сердцевину срезаем

7. Маленькую часть морковки срезаем на конус
8. Так же вырезаем цветок
9. Вставляем малый цветок в большой

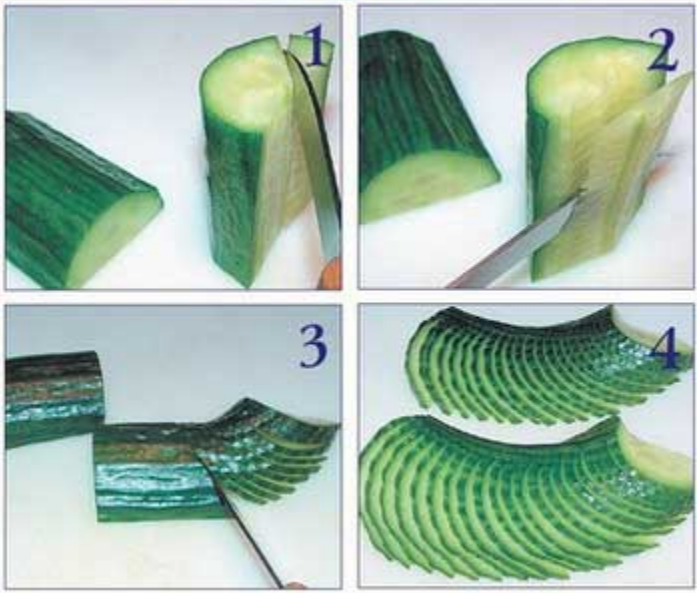
Огурец

Русский орнамент

1. Огурец карбуем

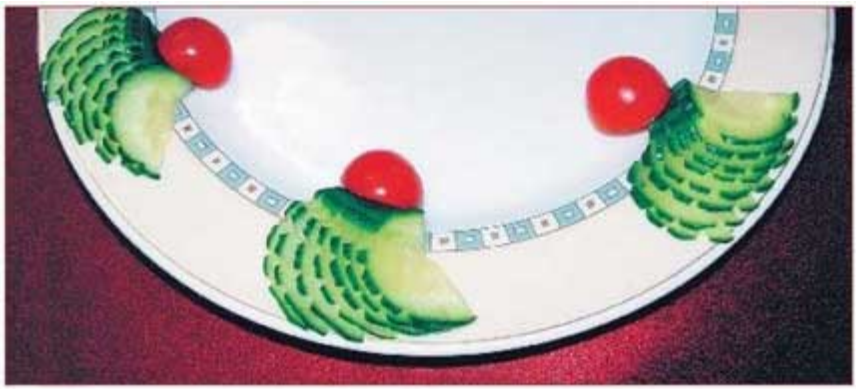
2. Верхушку срезаем на конус и нарезаем цветок. Режем на один оборот (не отрезая) и заворачиваем в сторону первый бутон, продолжаем резать второй бутон

Русский орнамент – 2



1. Огурец разрезаем вдоль, отрезаем одну боковую сторону
2. Срезаем семенную мякоть
3. Тонко нарезаем с одной стороны не до конца
4. Слегка надавливаем на огурец лезвием ножа для придания формы

Воланчики

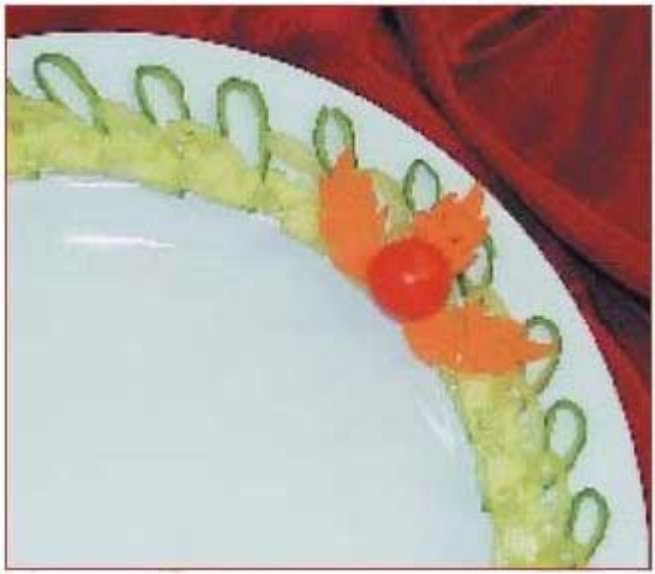


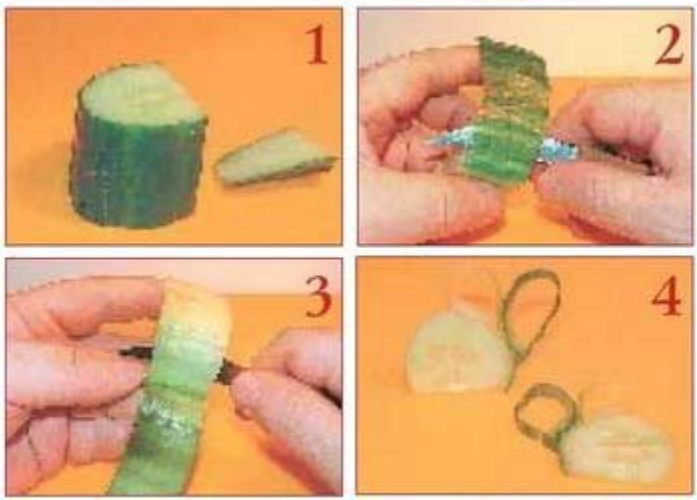
1. Огурец разрезаем вдоль и карбуем

2. Нарезаем на ломтики и тонко надрезаем лепестки – не до конца

3. Слегка надавливаем ножом для придания формы

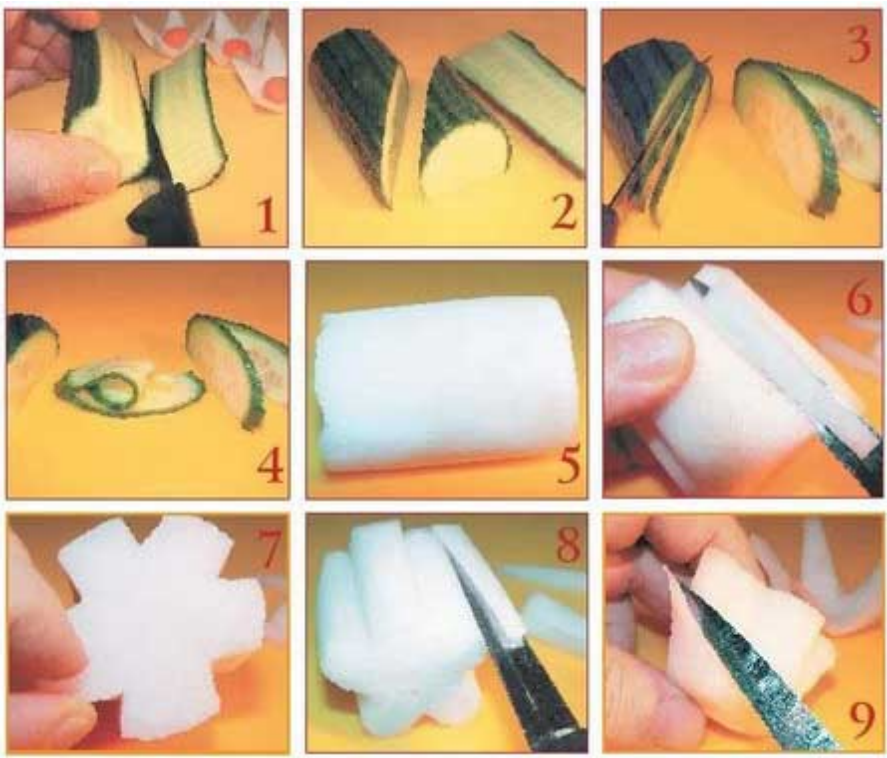
Вологодские кружева





1. Отрезаем часть огурца
2. Тонко подрезаем шкурку огурца
3. Также подрезаем мякоть огурца
4. Осторожно нарезаем на ломтики, закручиваем подрезанные шкурку и мякоть огурца

Восточный орнамент



1. Отрезаем одну треть от огурца
2. Наискосок срезаем концы
3. Тонко нарезаем лепестки

4. Заворачиваем верхний лепесток и укладываем на тарелку плоскостью вниз

5. Дайкону придаем форму цилиндра

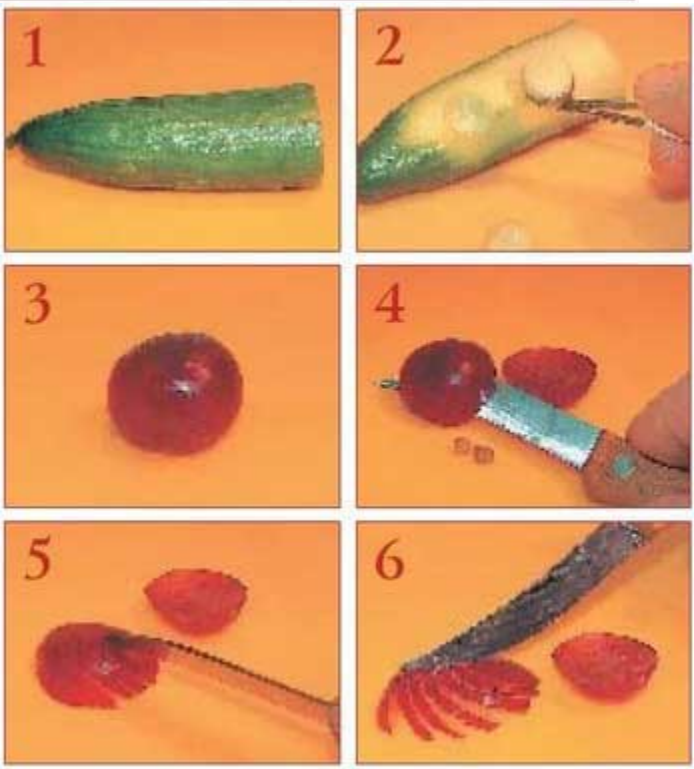
6. Делаем угловые надрезы

7. Получаем пять лепестков

8. Закругляем грани лепестков

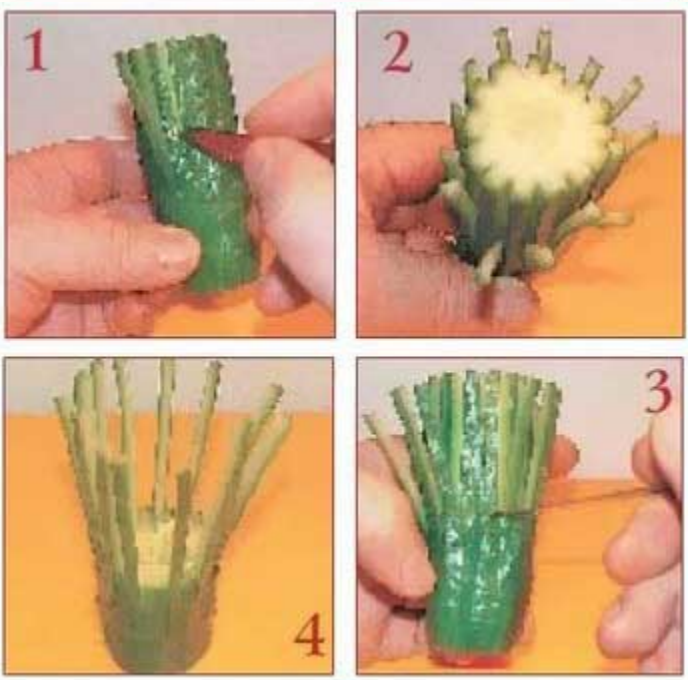
9. Нижнюю часть дайкона закругляем и нарезаем цветы

Виноградная лоза



1. Отрезаем часть огурца
2. Маленькой ниазеткой делаем маленькие шарики
3. Красный виноград обрабатываем
4. Разрезаем пополам и извлекаем косточки
5. Тонко надрезаем
6. Придаем форму крылышка

Чашелистик

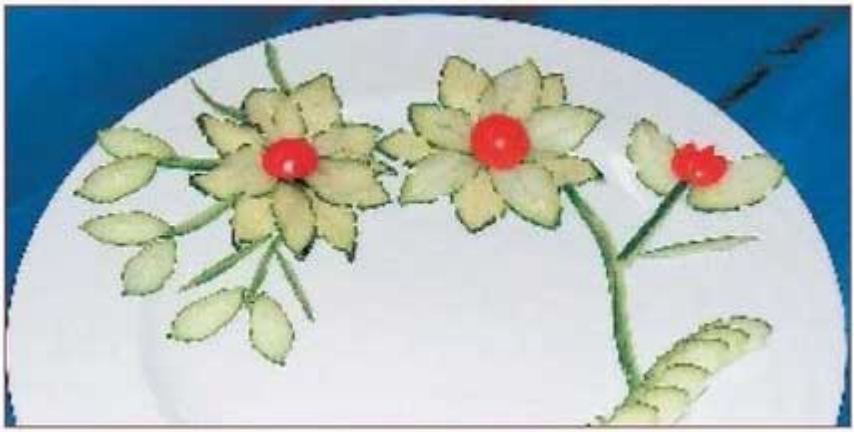


1. Ножом нарезаем полоски по всей окружности
2. Осторожно отрезаем мякоть огурца
3. Подравниваем полоски, придаем форму и опускаем в

холодную воду

4. Готовый чашелистик

К цветку цветок



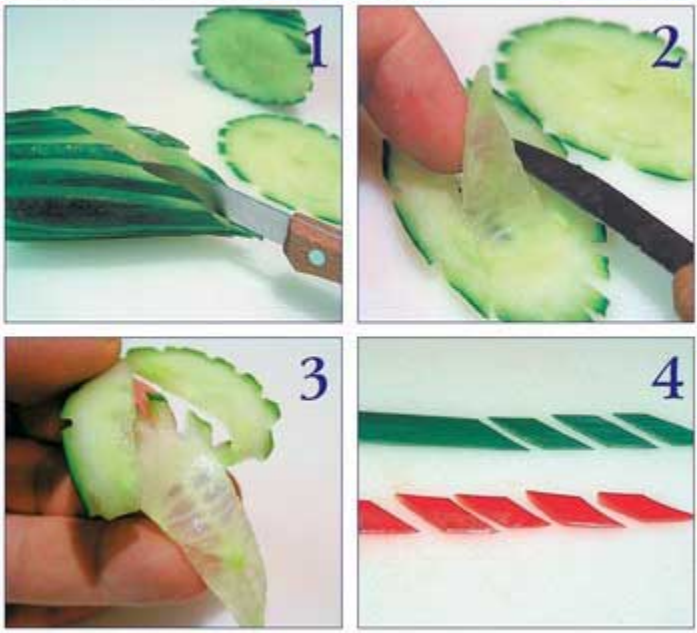
1. Огурец разрезаем вдоль и карбуем его

2. Листья нарезаем наискосок, первую половинку листа прорезаем не до конца, вторую половинку листа отрезаем; затем осторожно раскрываем лист

3. Для мелких листов огурец режем не пополам вдоль (рис. 1), а гораздо тоньше

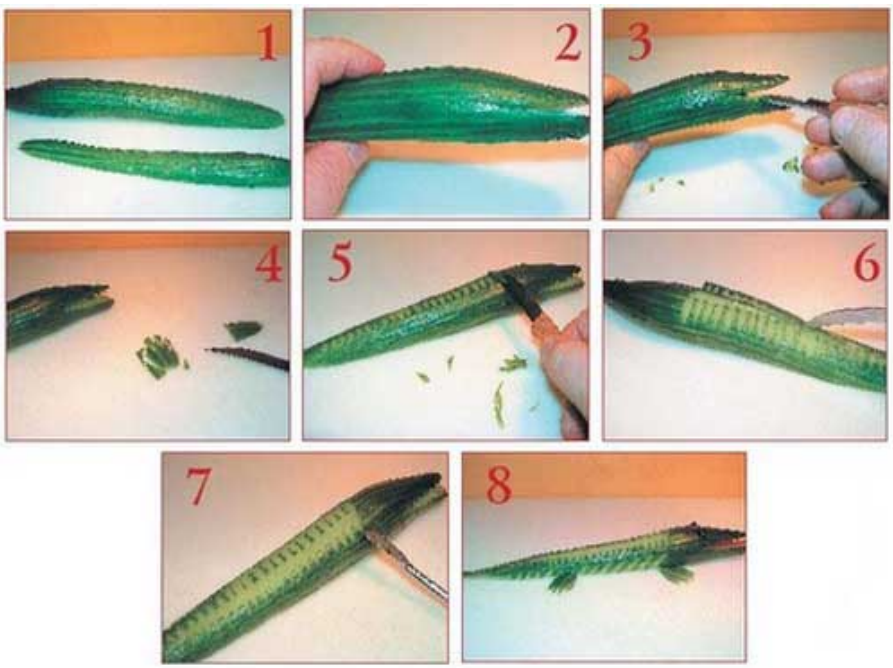
4. Из помидора черри нарезаем сердцевину цветка и соцветия

Фантазийный цветок



1. Карбуем огурец и нарезаем продолговатыми ломтиками
2. Делаем угловой надрез
3. Выгибаем ломтик
4. Для украшения нарезаем красный перец и лук-порей ромбиками

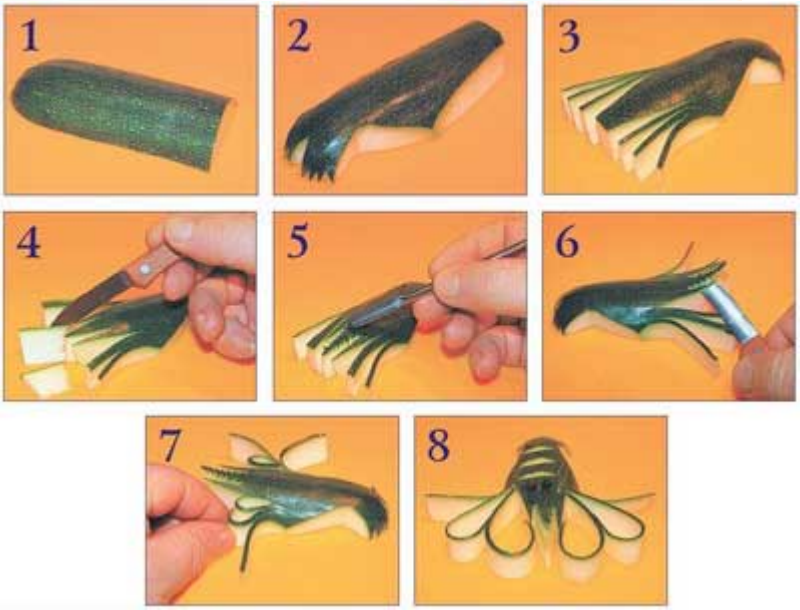
Крокодильчик



1. Огурец срезаем под углом
2. Прорезаем отверстие «пасти»
3. Угловой выемкой делаем срезы – «зубы»
4. Вырезаем 4 «лапы»
5. Вдоль «туловища» надрезаем уголки
6. Отрезаем часть мякоти с двух сторон «хребта»
7. Выемкой делаем насечки
8. Из красного перца вырезаем и вставляем «язык», из перца

горошком делаем «глаза»

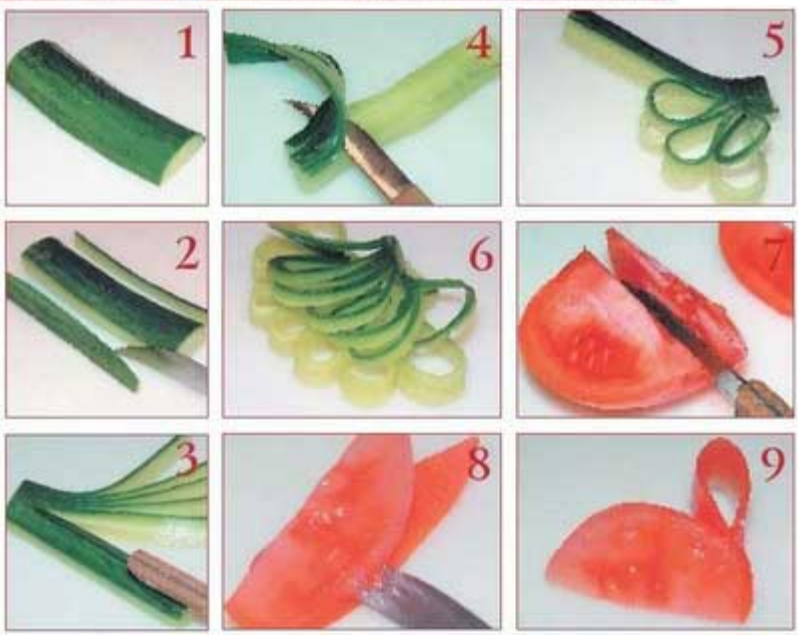
Креветка



1. Отрезаем часть огурца
2. Придаем форму туловища

3. Нарезаем боковые пластины
4. Делаем два угловых выреза
5. Угловой выемкой наносим зубчики
6. Подрезаем «мордочку»
7. Загибаем пластины
8. Карбуем «спинку» и вставляем «глаза» из черного перца

Японские мотивы



1. Отрезаем часть огурца
2. Срезаем боковые стороны

3. Тонко нарезаем лепестки

4. Со стороны непрорезанных насквозь лепестков тонко подрезаем шкурку огурца, не доходя 5 мм до конца

5. Лепестки из мякоти заправляем друг за другом, при этом шкурка огурца слегка приподнимается

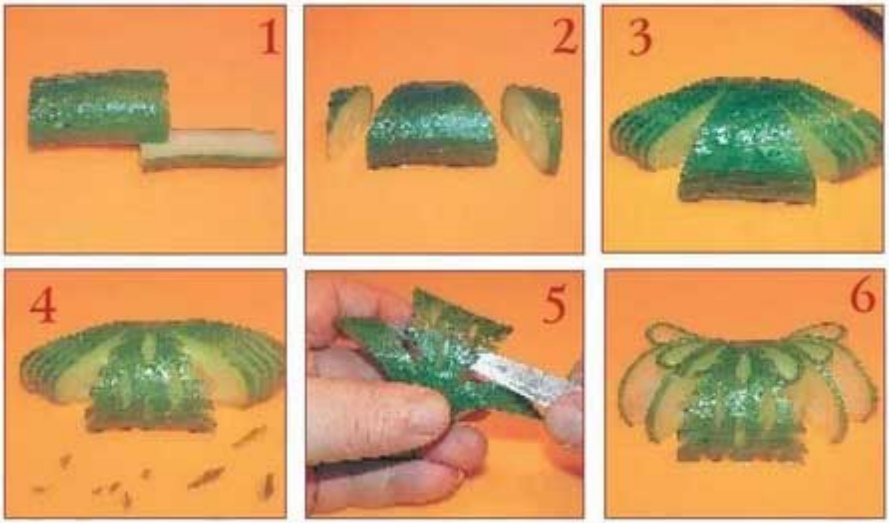
6. Готовое изделие опустить в ледяную воду, огурец примет оригинальную форму

7. Отрезаем дольку помидора

8. Тонко, не до конца подрезаем шкурку

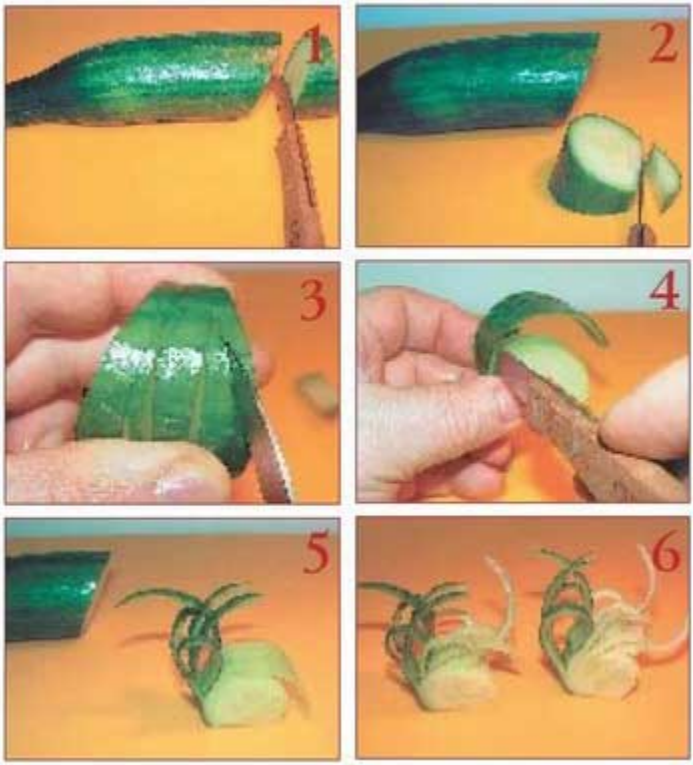
9. Заправляем ее к основанию

Японские мотивы – 2



1. Отрезаем основание для устойчивости
2. Отрезаем с двух сторон под углом
3. Нарезаем по 5 лепестков с каждой стороны
4. Наносим рисунок и карбуем
5. Тонко подрезаем кожицу
6. Заправляем лепестки

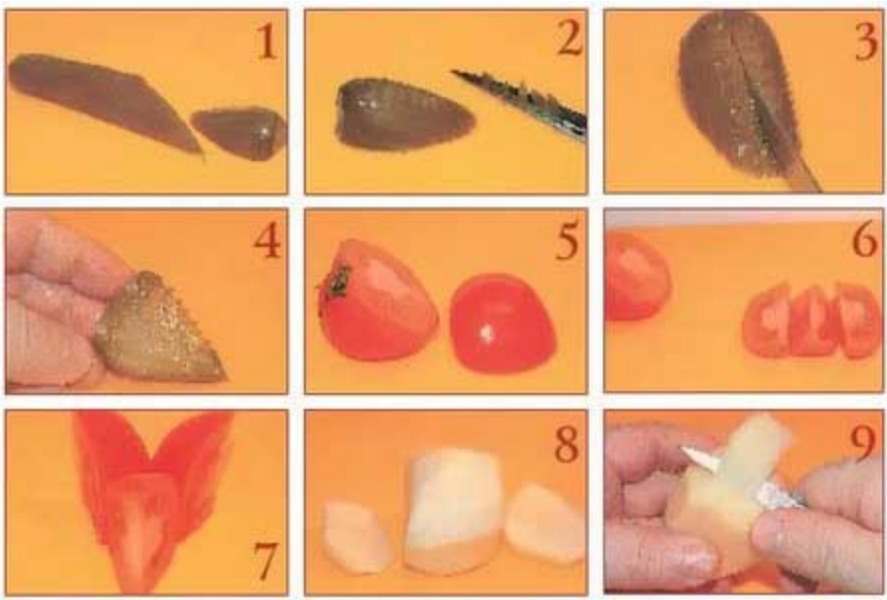
Морские фантазии



1. Отрезаем от огурца дольку с широким основанием
2. Подрезаем основание
3. Делаем угловые надрезы, на одну треть толщины огурца
4. Тонко подрезаем кожуру
5. Так же подрезаем мякоть
6. Сначала подгибаем мякоть, затем – кожуру

Закуска по-русски

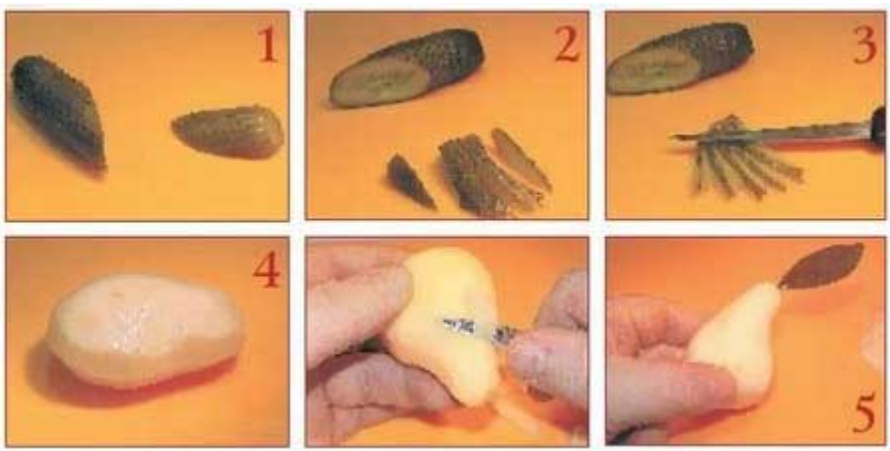
Здесь овощи выступают в роли не только элементов декора, но и самостоятельной закуски.



1. Отрезаем наискось кончик соленого огурца
2. Делаем поперечные надрезы
3. Разрезаем вдоль не до конца
4. Разворачиваем огурец
5. Отрезаем половину помидора
6. Делаем три надреза не до конца, выворачиваем дольки и ставим их
7. Картофель обрезаем сверху и снизу
8. Обтачиваем картофель в виде бочонка

9. Готовые бочонки отвариваем в подсоленной и слегка подкисленной воде до готовности

Закуска по-русски – 2



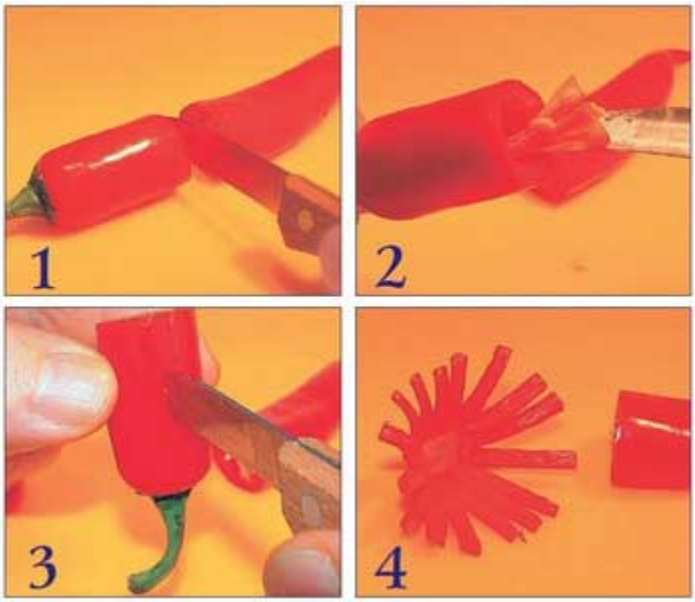
1. Огурец срезаем наискосок
2. Срезаем боковые части огурца и тонко нарезаем
3. Надавливаем ножом для придания формы
4. Картофелю придаем форму груши, отвариваем в подсоленной воде

5. Вставляем лавровый лист

Перец

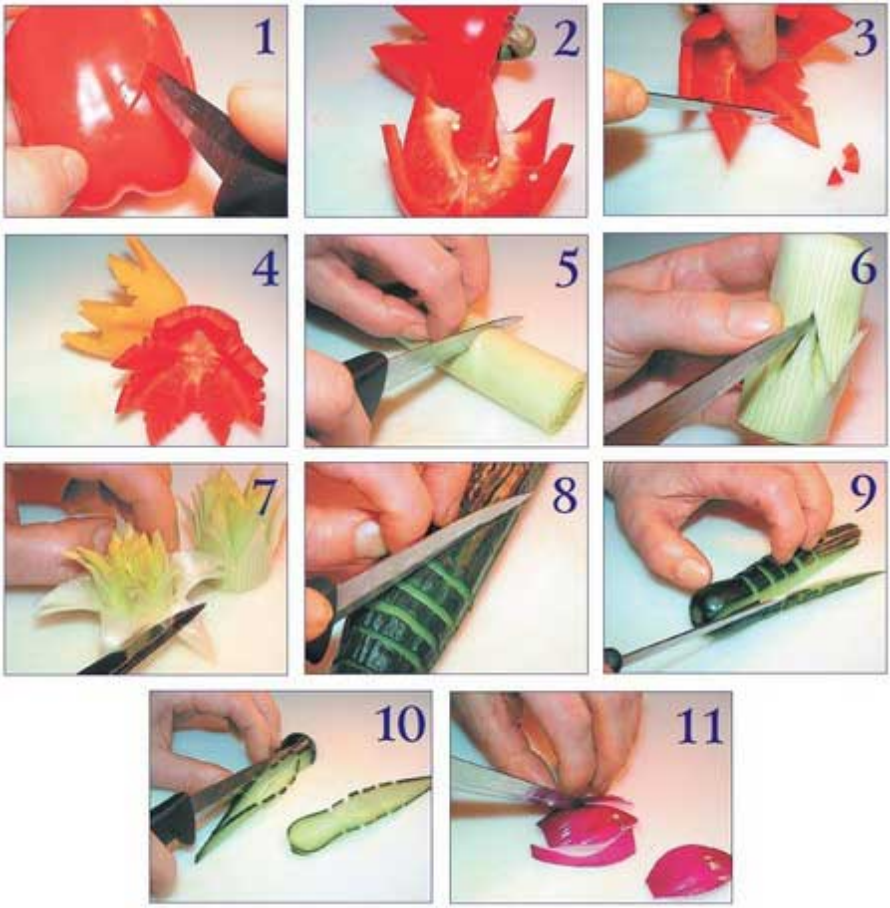
Перец интересен многовариантностью своей формы и окраски: плоды бывают вытянутые в тонкий стручок, округлые или ребристые, маленькие или большие. А палитра окраски – от светло-лимонной до темно-бордовой. Поэтому из плодов разного цвета можно создавать красочные композиции.

Ноготки



1. Отрезаем часть перца
2. Вырезаем семенные перегородки
3. Нарезаем боковину стручка соломкой (не до конца)
4. Опускаем в холодную воду, чтобы «лепестки» раскрылись

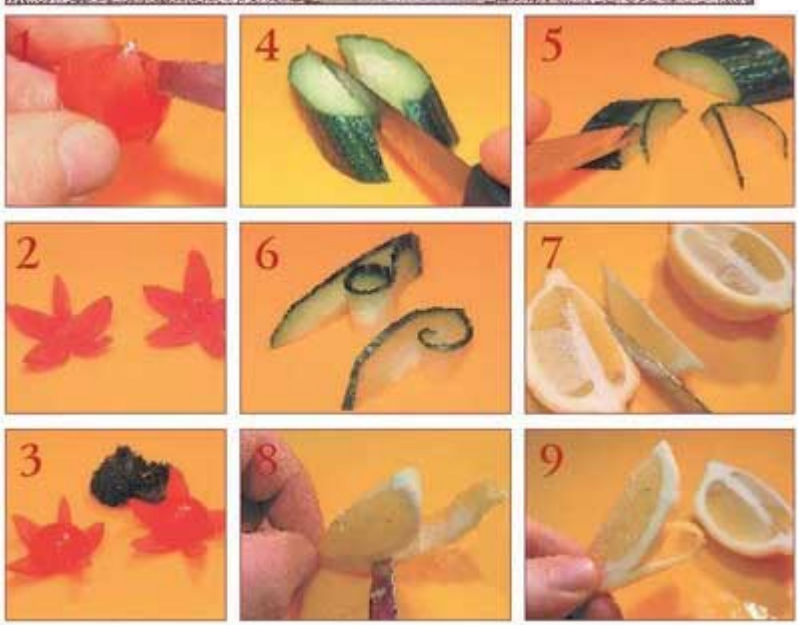
Фантазийный цветок



1. Делаем угловые надрезы
2. Разъединяем перец и удаляем семена
3. Ножом нарезаем зубчики
4. Опускаем в холодную воду, перец распустится
5. Отрезаем часть основания лука-порея
6. Делаем угловые надрезы
7. Разъединяем лук и раскрываем листья
8. Огурец карбуем поперек и отрезаем наискосок
9. Боковую часть срезаем
10. Надрезаем первую половинку листа не до конца, вторую отрезаем до конца и раскрываем лист
11. Фиолетовый лук разрезаем пополам и половинки нарезаем на дольки, долькам придаем форму листа, надрезаем бока листьев

Помидор

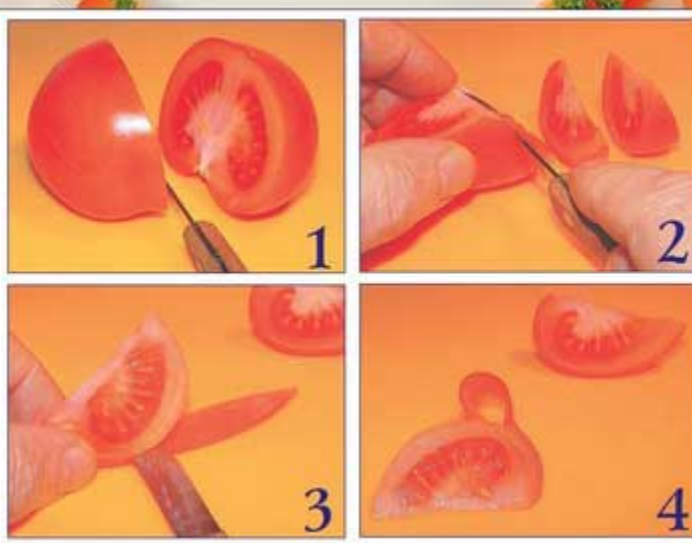
Восточный орнамент



1. Помидор черри вырезаем в виде звезды
2. Вынимаем мякоть, оставляя кожуру помидора

3. Из половинки помидора делаем сердцевину
4. Отрезаем часть огурца под углом и разрезаем пополам
5. Нарезаем лепестки, соединенные попарно
6. Один лепесток заворачиваем и укладываем на тарелку торцом
7. Лимон режем на дольки
8. Подрезаем кожуру
9. Загибаем ее

Восточный орнамент – 2



1. Помидор разрезаем пополам
2. Разрезаем на дольки

3. Тонко подрезаем кожуру помидора
4. Загибаем ее к основанию

Шмель

1. Режем помидор пополам и на дольки
2. Подрезаем тонко шкурку и выгибаем ее

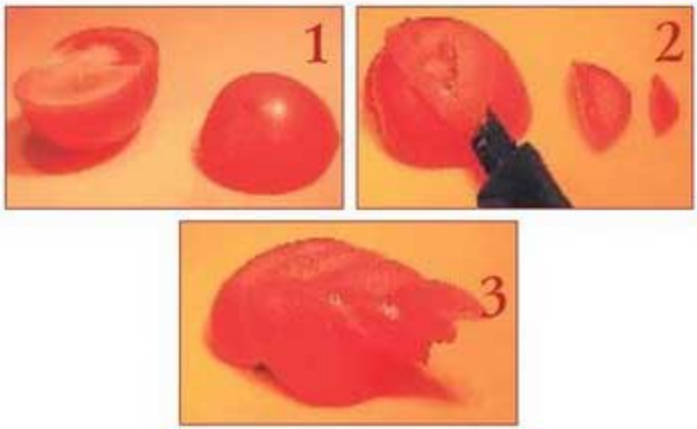
Краб

1. Отрезаем основание помидора

2. Надрезаем всю оставшуюся часть на равные по толщине кружочки

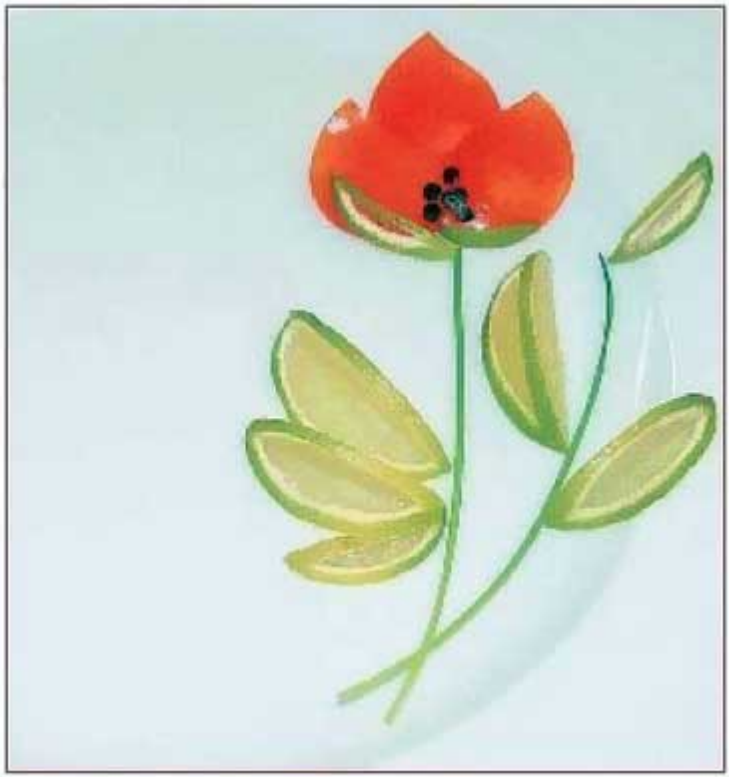
3. Прорезаем по середине все кружочки, кроме верхнего, и расправляем половинки в виде «ножек» краба, из нижних полуколец тонко вырезаем усы и выворачиваем их

Крабы



1. Помидор разрезаем пополам
2. Тонко нарезаем угловые лепестки
3. Немного сдвигаем лепестки в одну сторону

Мак



1

2

3

4

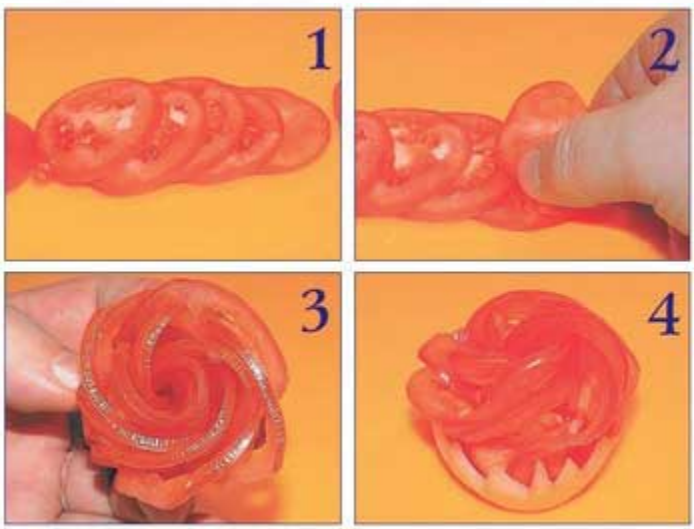
5

6

7

1. Помидор срезаем с трех сторон
2. Вырезаем форму лепестка
3. Из маслины вырезаем пестики
4. Лайм разрезаем пополам
5. Делаем угловой срез
6. Нарезаем уголки
7. Уголки разной величины – листья

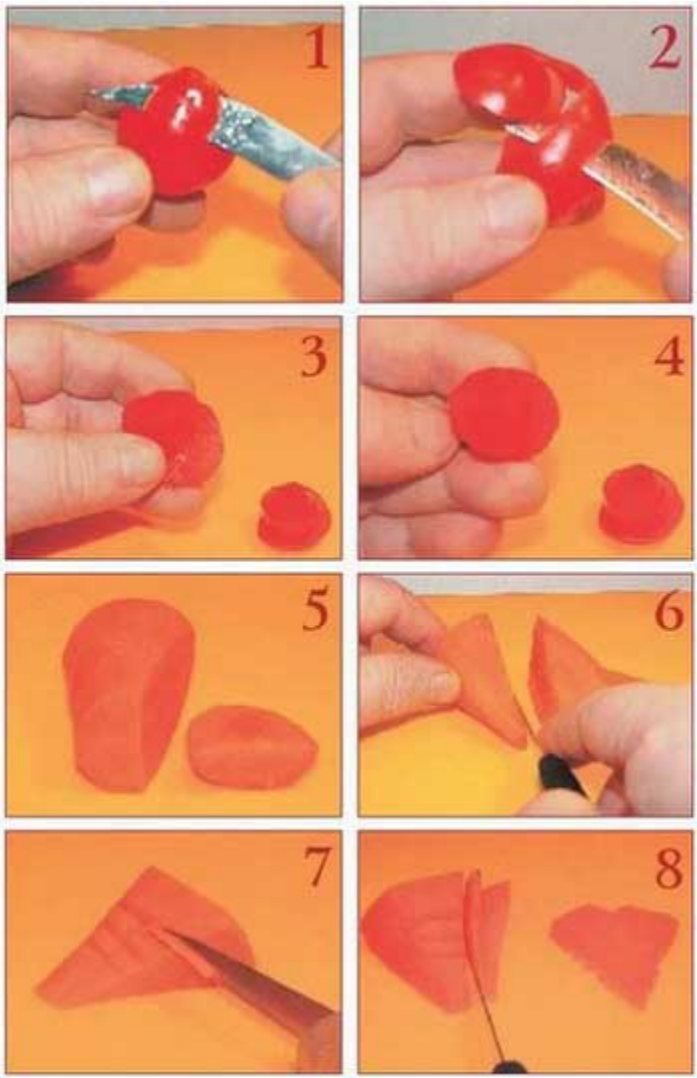
Розы



1. Помидор нарезаем на тонкие кружки, первый и последний удаляем

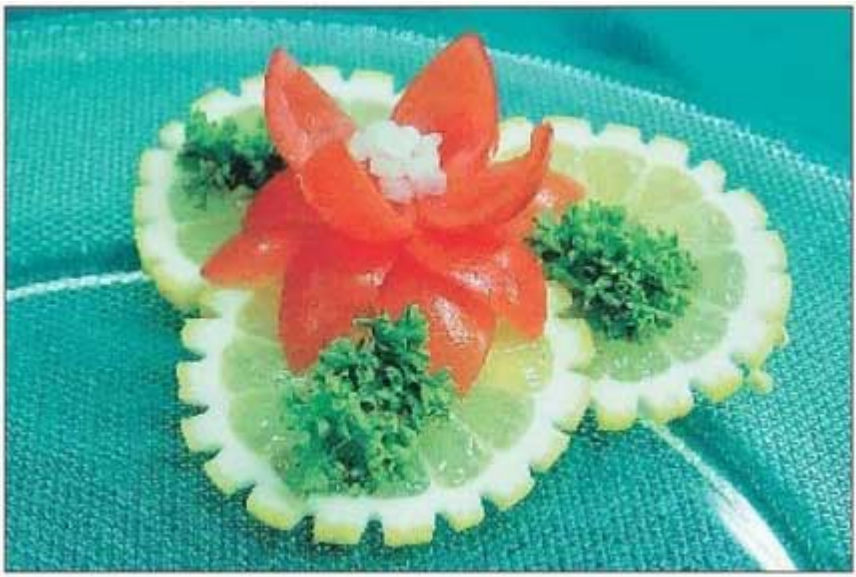
2. Укладываем кружки друг на друга и сворачиваем их

3. Подрезаем основание
4. Чашелистик можно вырезать из лука
Фантазийный цветок



1. Нижнюю часть помидора подрезаем
2. Осторожно подрезаем шкурку помидора длинной стружкой
3. Скручиваем шкурку к основанию цветка
4. Придаем форму
5. У моркови срезаем боковые стороны
6. Верхнюю часть также срезаем, получается морковь в виде пирамиды
7. Вырезаем полоски
8. Нарезаем листья (сначала делаем надрез не до конца, затем отрезаем двойной треугольник и расправляем в виде листа)

Сказочный лотос

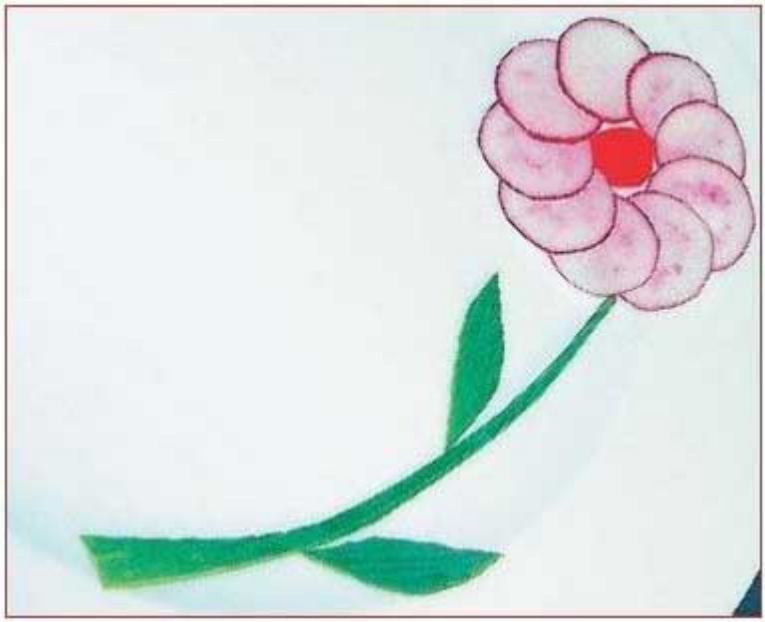


1. Надрезаем помидор на 4 части
2. Удаляем мякоть
3. Устанавливаем цветок

Редис

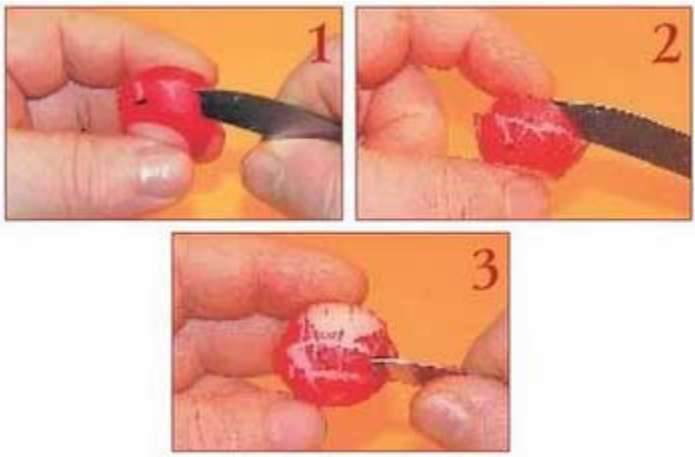
Редис – прекрасное сырье для резчика. Плотный, гибкий, с разными оттенками окраски кожуры. Правда, небольшая величина корнеплода требует ювелирной точности.

Маргаритка



1. Редис нарезаем кружочком
2. Из лука порея вырезаем стебель

Розанчики

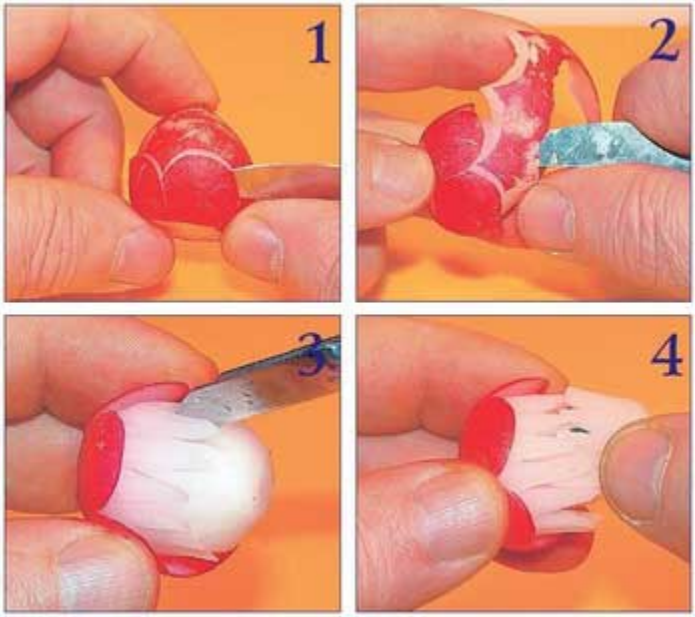


1. По окружности надрезаем лепестки, прорезая ножом середину предыдущего лепестка

2. Надрезаем сердцевину цветка вдоль

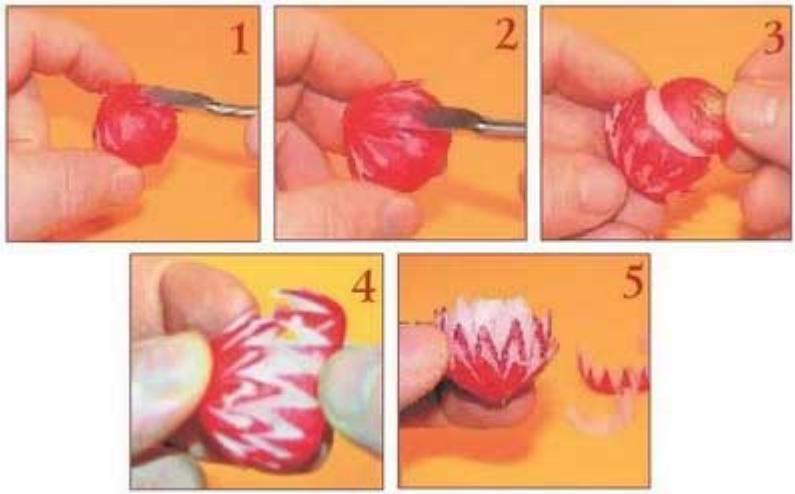
3. Надрезаем сердцевину поперек; чтобы цветок раскрылся, кладем его в холодную воду

Бабочка



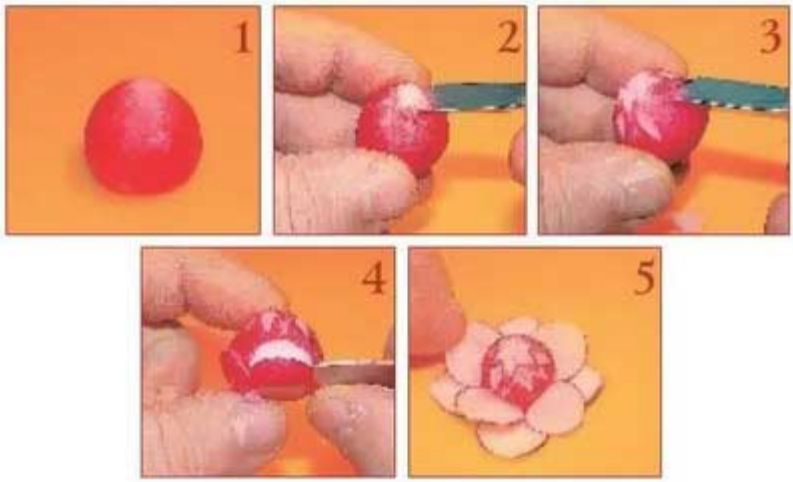
1. Нарезаем лепестки
2. Срезаем мякоть вокруг лепестков
3. Делаем по окружности игольчатую сердцевину
4. Срезаем мякоть

Комета



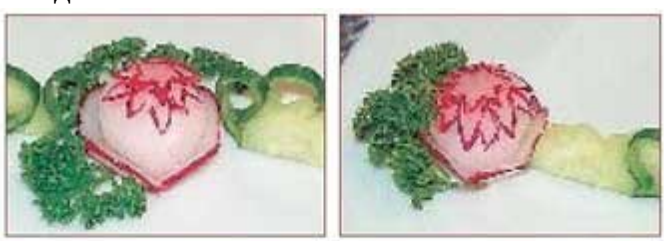
1. По окружности вырезаем лепестки
2. Делаем второй ярус лепестков
3. Срезаем верхушку
4. Верхние лепестки подрезаем ножом по окружности и отделяем лишнюю мякоть
5. Так же делаем второе соцветие

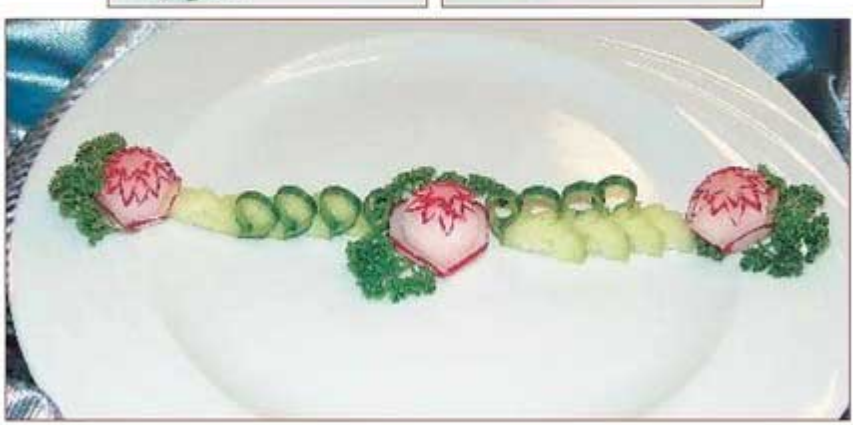
Звездочки

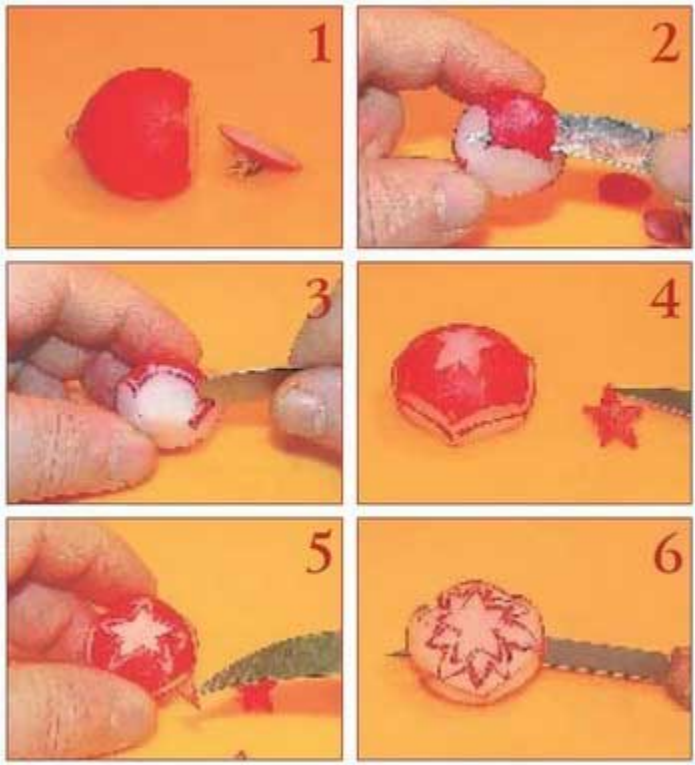


1. Срезаем верхушку
2. Выемкой делаем звезду
3. По углам звезды делаем выемки
4. С четырех сторон подрезаем лепестки
5. Под основные лепестки подкладываем другие лепестки, нарезанные из другой редиски

Гирлянда

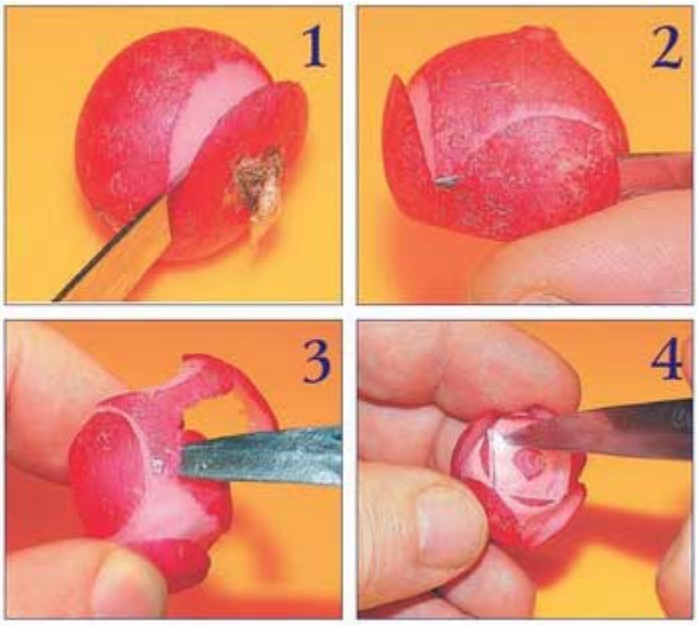






1. Срезаем верхнюю часть
2. По окружности намечаем 5 лепестков
3. Надрезаем лепестки
4. Вырезаем сверху звездочку
5. Подрезаем немного по контуру звезды
6. Красную кожуру срезаем

Диадема



1. Отрезаем верх редиски
2. Вырезаем лепестки
3. Срезаем слой редиса по окружности и удаляем
4. Нарезаем внутренние лепестки. Яблоко нарезаем дольками, смачиваем в слабом растворе воды и лимонного сока (чтобы они не потемнели)

Георгин

1. Вырезаем звездочку
2. Подрезаем ее снизу
3. Вырезаем уголком весь редис

Цветок шиповника

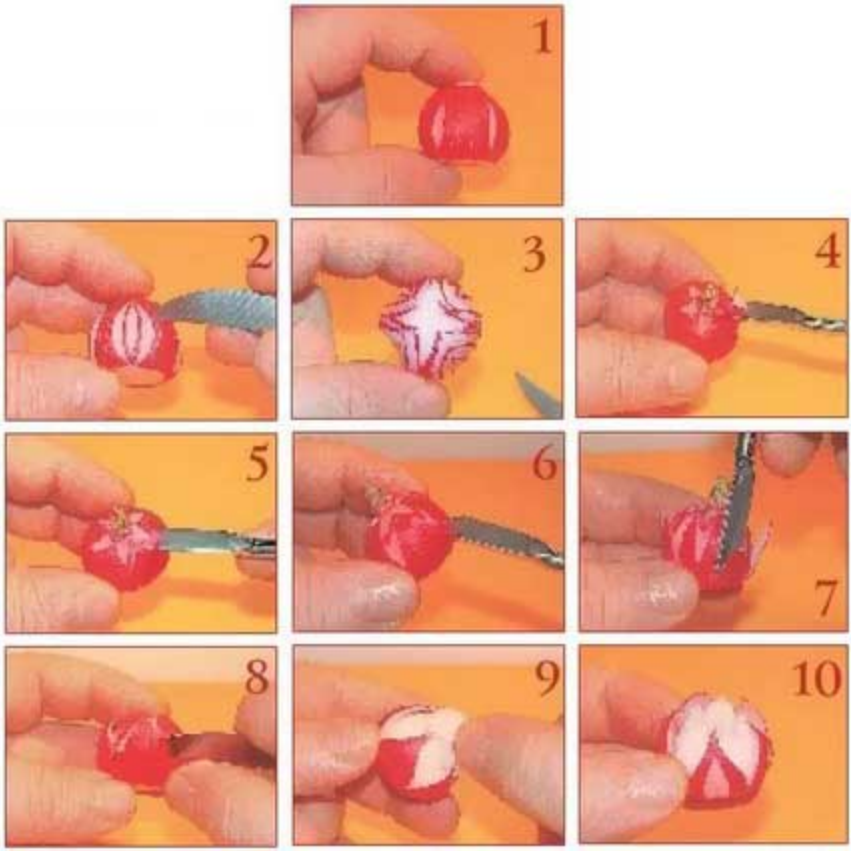
1. Делаем овальный срез и т. д.
2. Нарезаем много лепестков
3. Огурец карбуем и нарезаем веером

В стиле фэнтези

1. У редиса срезаем верхушку и основание, по бокам прорезаем остроугольные лепестки

2. Аккуратно ножом отгибаем лепестки

Хоровод цветов



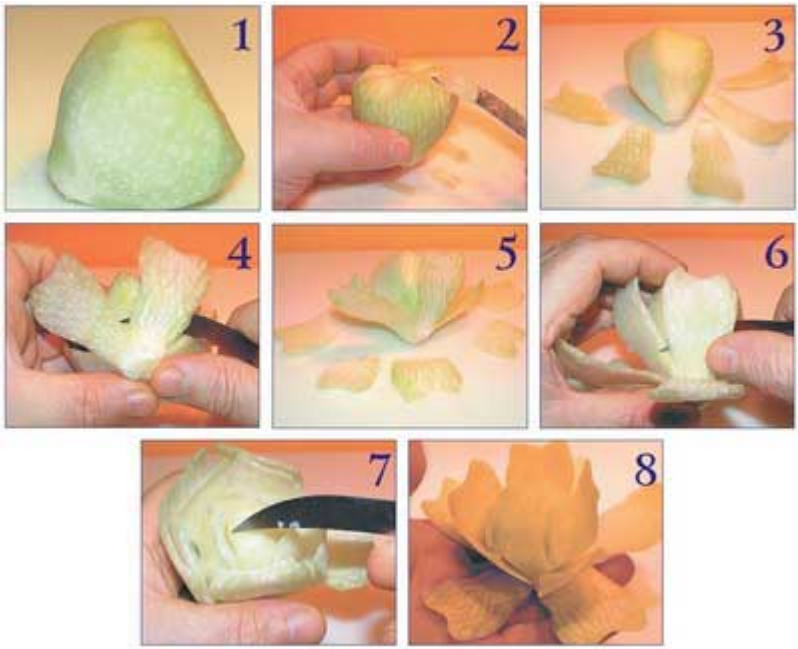
1. Срезаем донышко и делаем надрез лепестка
2. Делаем второй надрез лепестка и слегка подрезаем
3. Сверху вырезаем лишнюю мякоть по контуру лепестков
4. Намечаем форму лепестков и подрезаем их почти до основания
5. Срезаем по окружности часть мякоти
6. Повторяем вырезание лепестков
7. Вокруг ботвы делаем надрез по кругу инструментом, делаем выемку в виде звезды
8. Каждый угол звезды прорезаем
9. Делаем выемку мякоти

10. Нарезаем лепестки и кладем редис в холодную воду

Редька

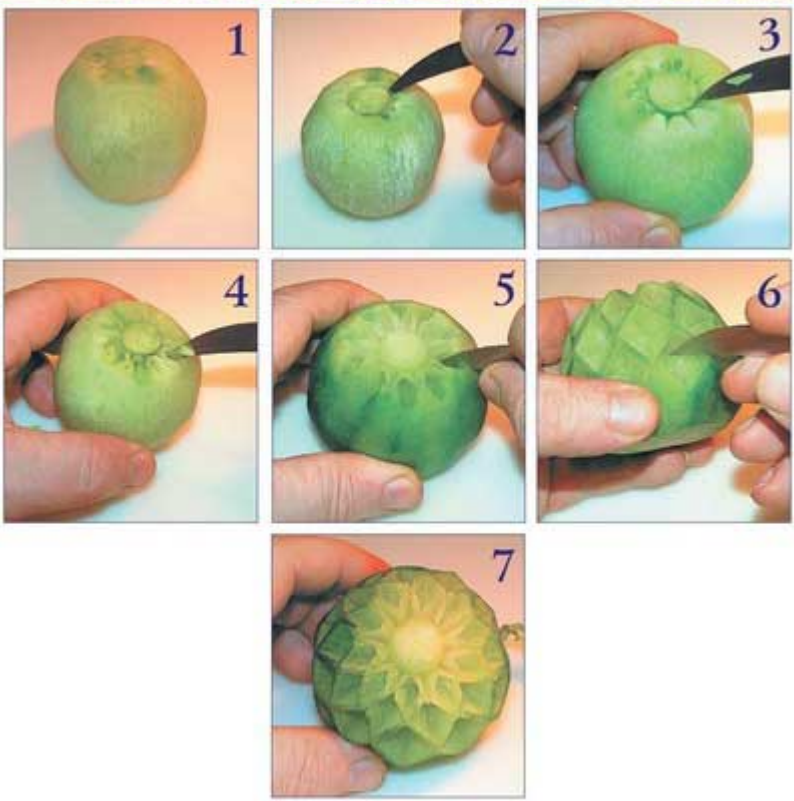
У редьки не столь идеальная структура мякоти, как у редиса; на срезе она не однородна, с прожилками. Но этот недостаток может обернуться достоинством, если вырезать такие сложные, многооттеночные цветы, как роза или георгин.

Камелия



1. Редьке придаем конусную форму
2. Вырезаем ножом пять овалов
3. Срезаем часть мякоти для подготовки вырезания лепестков
4. Нарезаем пять лепестков
5. Срезаем немного мякоти за каждым лепестком
6. Нарезаем второй ряд лепестков
7. Нарезаем третий ряд лепестков, которые должны быть между лепестками первого и второго ряда
8. Вырезаем бутон

Георгины



1. Срезаем верхушку

2. Вырезаем по кругу сердцевину
3. Делаем угловые надрезы по кругу
4. Угловые надрезы прорезаем
5. Между лепестков опять делаем надрезы
6. Повторяем эти операции до низа корнеплода
7. Техника «сотовой» нарезки требует особой тщательности

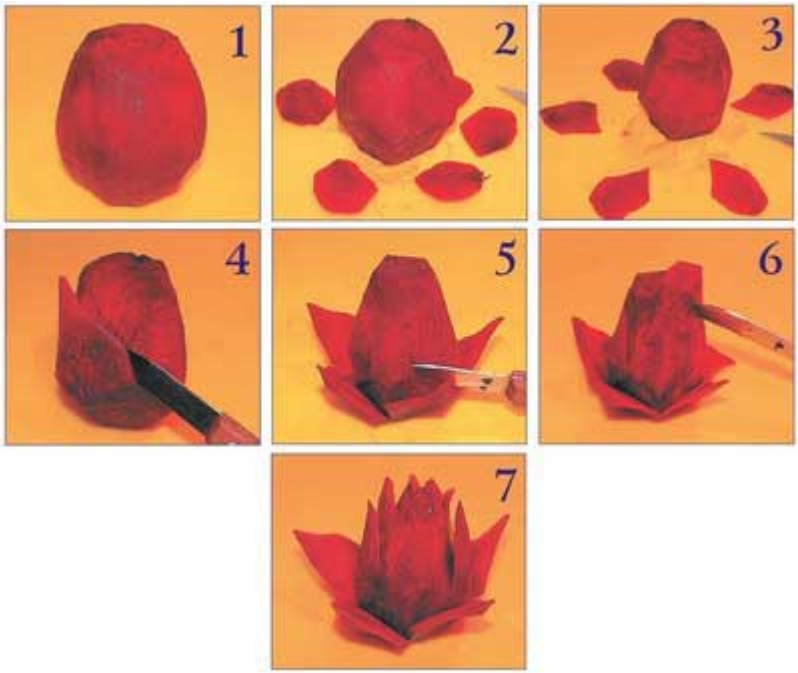
Розы

1. Неочищенную редьку нарезаем тонкими кружочками
2. Из одного кружочка делаем, скрутив его, середину цветка
3. Оборачиваем сердцевину другими кружочками
4. Подрезаем основание цветка
5. Скрепляем его деревянной шпажкой
6. Для придания другого цвета используем пищевые красители

Свекла

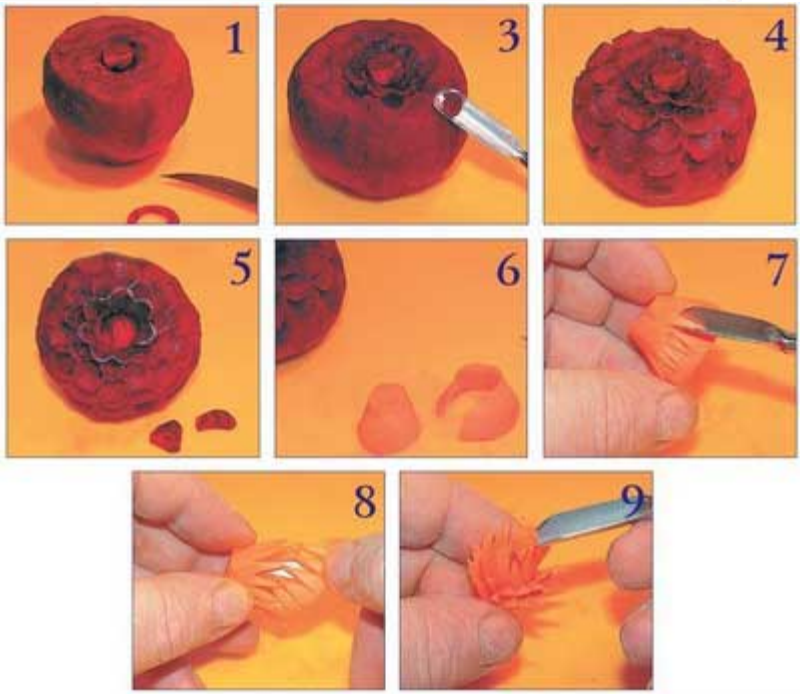
Для художественной резки можно выбирать свеклу с разной окраской мякоти: она бывает однородная (алая или бордовая) и «мраморная», с темными или белесыми прожилками. Поэтому с помощью одной и той же техники вырезания можно создать совершенно непохожие цветки и фигуры.

Роза



1. Свекле придаем овальную форму
2. Делаем срезы для 5 лепестков
3. Делаем 5 срезов над нижними лепестками
4. Тонко подрезаем лепестки
5. Нарезаем внутренние лепестки
6. Вырезаем мякоть за лепестками.
7. Продолжаем вырезание до сердцевины и получаем готовый цветок

Георгин



1. Срезаем верхушку, делаем круговой прорез и срезаем на конус часть мякоти вокруг середины
2. Овальной выемкой нарезаем лепестки
3. Второй ряд лепестков режем между лепестков первого ряда
4. Берем овальную выемку большего размера и делаем несколько рядов лепестков
5. Сердцевину цветка вырезаем

6. Морковь срезаем на конус, верхушку срезаем горизонтально

7. Угловой выемкой нарезаем лепестки

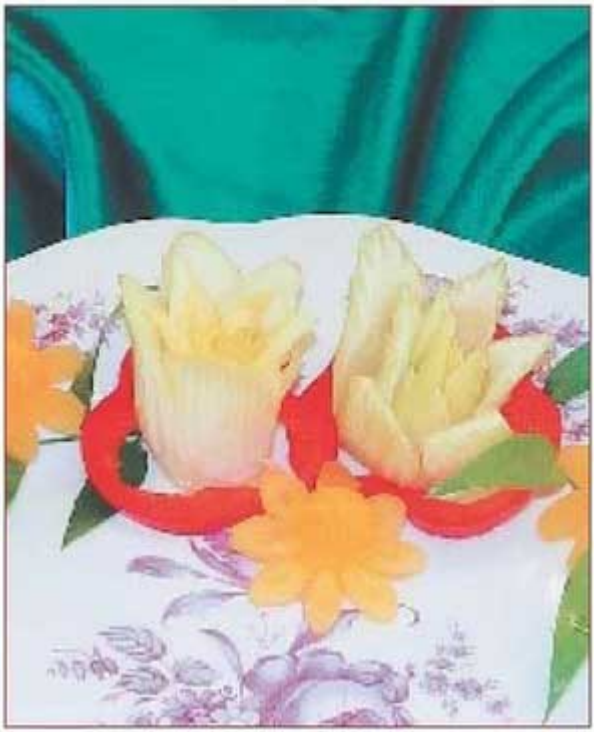
8. Подрезаем часть мякоти под лепестками и удаляем

9. Также нарезаем 2-й и 3-й ряды лепестков, вставляем морковку в сердцевину цветка

Сельдерей

Сельдерей, к сожалению, мастера почти совсем не используют в художественных композициях (за исключением зелени, нарезка здесь ни при чем). Между тем воистину в каждом овоще живет своя красота – надо только суметь ее увидеть.

Лилии

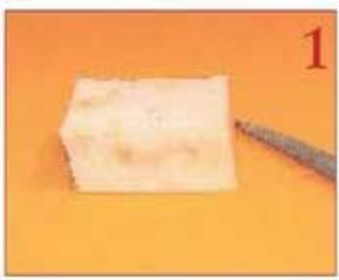


1. Крупные стебли обрезаем, отрезаем часть стеблей

2. Придаем форму каждому листу

3. Срезаем лишнее до сердцевины цветка, немного закругляем низ цветка

Мальва



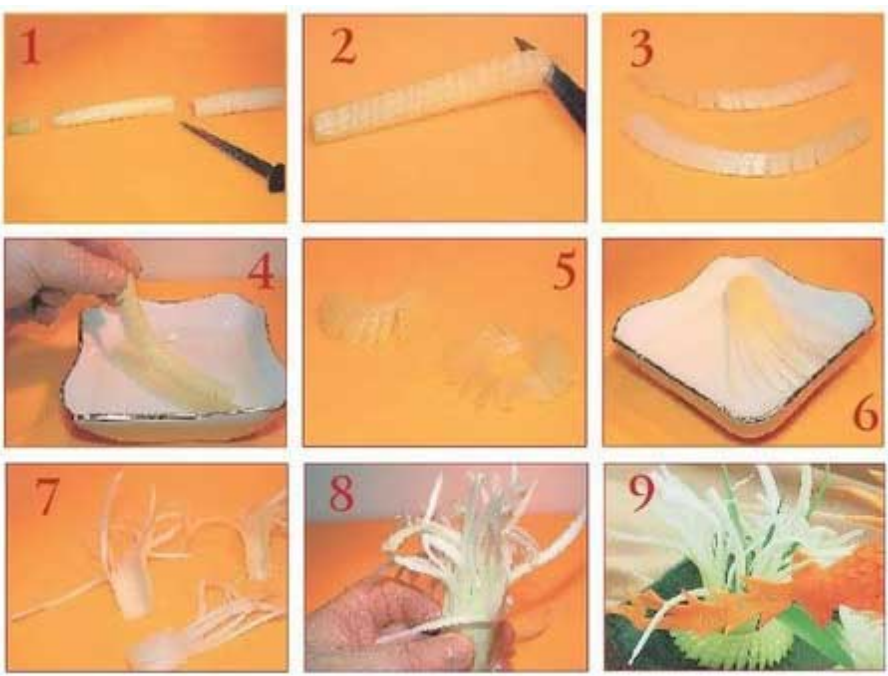
1. Корень вырезаем в виде бруска четырехгранника, верх срезаем на конус и срезаем углы бруска

2. Срезаем до середины

3. Загибаем отрезанную часть и продолжаем резать

4. Поправляем срезанный цветок, подкрашиваем в свекольном отваре

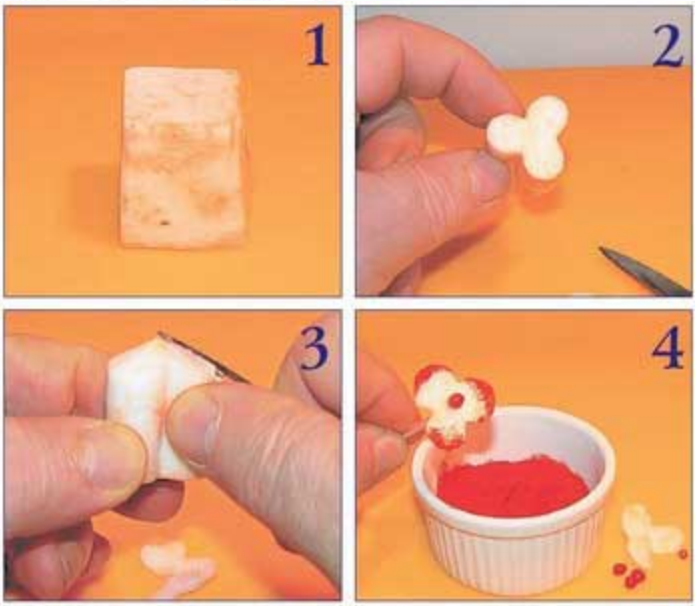
Морская фантазия



1. Берем середину стебля

2. Делаем поперечные надрезы
3. Стебель разрезаем вдоль на две части
4. Опускаем в холодную воду на 30 минут
5. Придаем нужную форму
6. Срезаем основание стебля и делаем продольные разрезы
7. Опускаем в холодную воду
8. Подравниваем основания
9. Собираем в букетик

Ветка немофилы



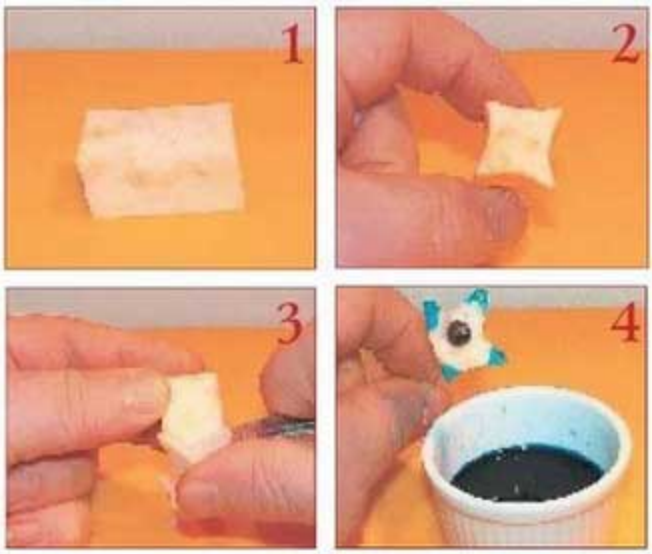
1. Вырезаем из корня кубик
2. Отрезаем кубик по диагонали и надрезаем к середине,

закругляем лепестки

3. Верх срезаем на конус, нарезаем лепестки

4. Обмакиваем в молотую паприку

Ветка немофилы – 2



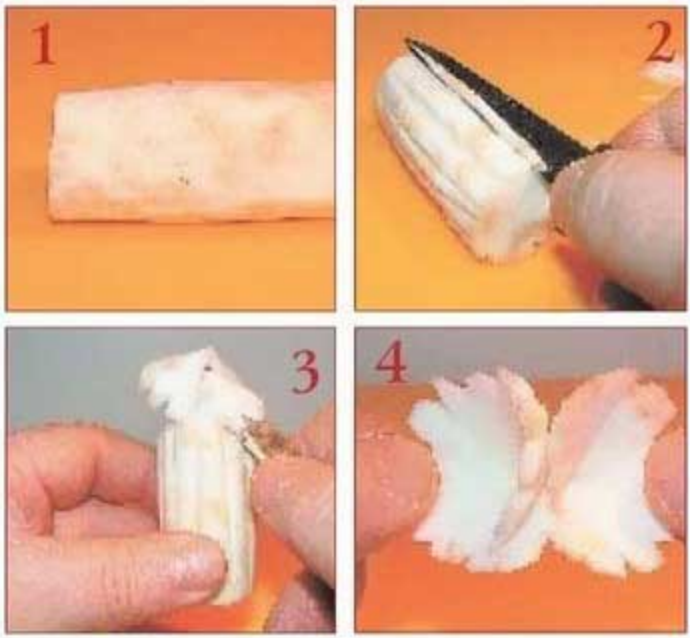
1. Корень вырезаем в виде бруска

2. Срезаем стороны в виде дуги

3. Верх срезаем на конус и нарезаем лепестки

4. В середине цветка закрепляем темную ягоду, подкрашиваем лепестки в пищевом красителе

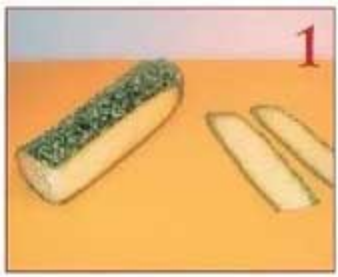
Русское поле

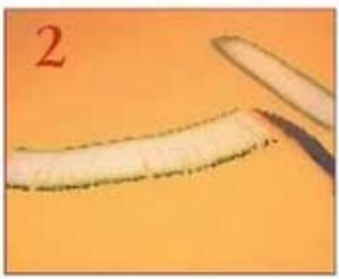


1. Корень сельдерея очищаем и придаем форму цилиндра
2. Ножом делаем прорези по всему корню
3. Одну сторону корня срезаем на конус и начинаем нарезать цветок
4. Заворачиваем цветок
5. Оформляем соцветие, вставляем в центр кусочек красного перца

Цукини

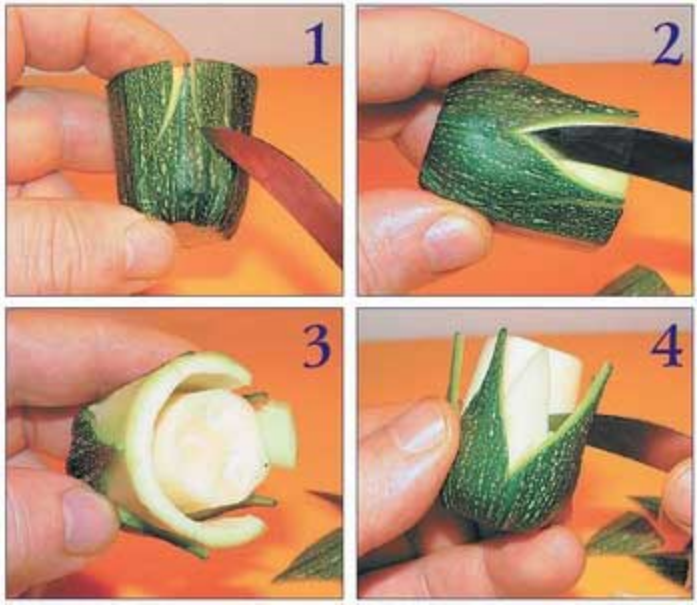
Цукини дает простор воображению.
Гвоздика





1. Нарезаем тонкие полоски
2. Режем тонкой соломкой
3. Сворачиваем в бутон

Водяная лилия



1. На кожице цукини прорезаем четыре лепестка

2. Изнутри подрезаем кожицу, удаляем отрезанные кусочки кожицы

3. Срезаем изнутри часть мякоти

4. Нарезаем второй и третий ряд лепестков

Чеснок

У мастера в дело может пойти даже чеснок. Конечно, сырье это – специфическое, и далеко не каждое блюдо можно им украсить, да и размеры зубчиков диктуют свои условия, но…

Красота нередко возникает из ничего, так что и из чеснока можно создать, например, веточку японской сакуры.

Ветка сакуры

1. Надрезаем чеснок уголком по всей окружности
2. Разъединяем половинки
3. Подравниваем сердцевину, из перца нарезаем пестики

Шампиньоны

Строго говоря, грибы – не овощи. У них свое определенное место в классификации богини Флоры. Но говоря научным языком, гриб – плодовое тело грибницы. И мы можем воспользоваться этим плодом в своих интересах.

Помпон

1. От середины шляпки делаем надрез
2. Держим нож под углом и срезаем полоску вдоль надреза
3. По краю среза делаем надрез
4. Аналогично режем шляпку до соединения рисунка
5. Получается такой вот помпон
6. В сочетании с другими яркими элементами украшений он смотрится великолепно

Яйцо

Яйцо конечно же нельзя вынести за пределы нашего рассказа о художественной резке, ибо нет такого кулинара (а тем более домохозяйки), который не воспользовался бы этим благодарным сырьем для художественной резки.

Ромашка

1. Ножом делаем волнообразные движения, прорезая белок яйца

2. Отделяем прорезанную часть яйца

Ландыш

Немного фантазии – и обычное яйцо станет великолепным украшением для праздничного детского стола.

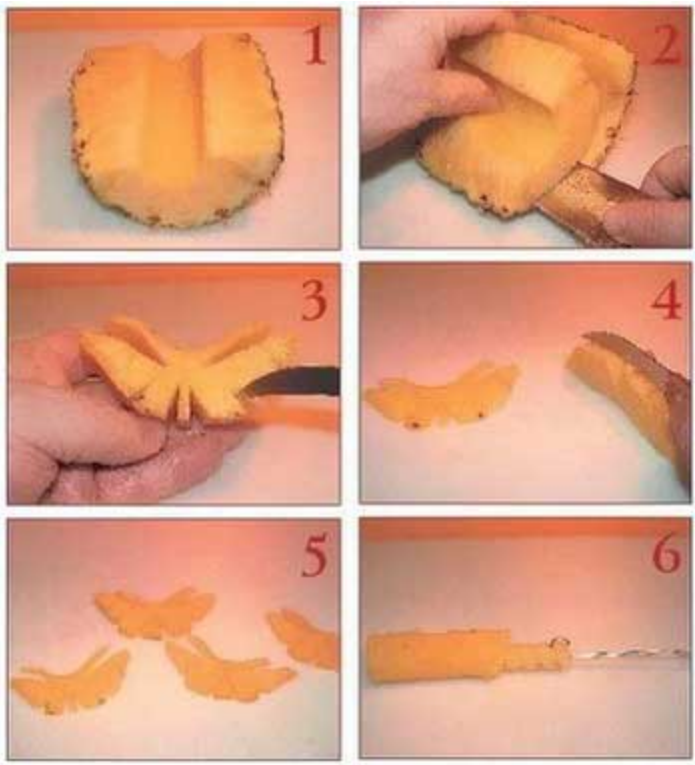
1. Отрезаем часть белка, вырезаем цветы и отделяем

Порадуем детей

Ананас

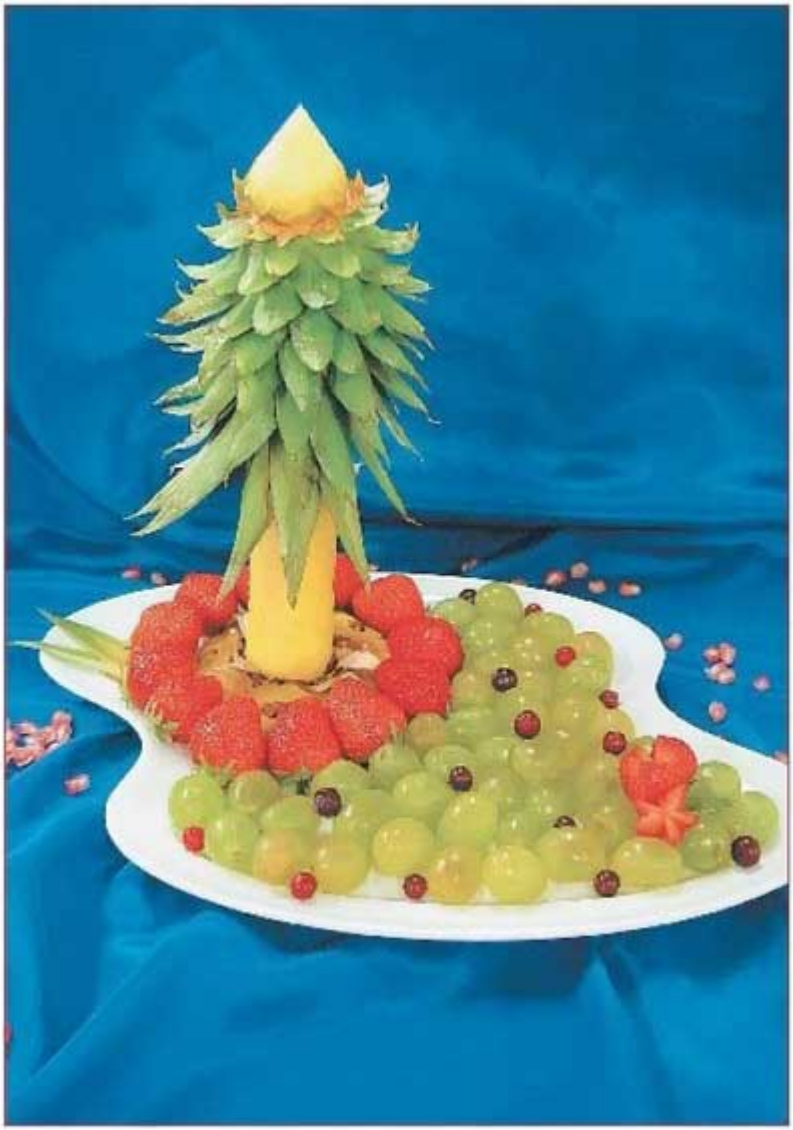
Ананас – гость из жарких стран, и, конечно, ассоциируется у нас с пальмами, бабочками, цветами…

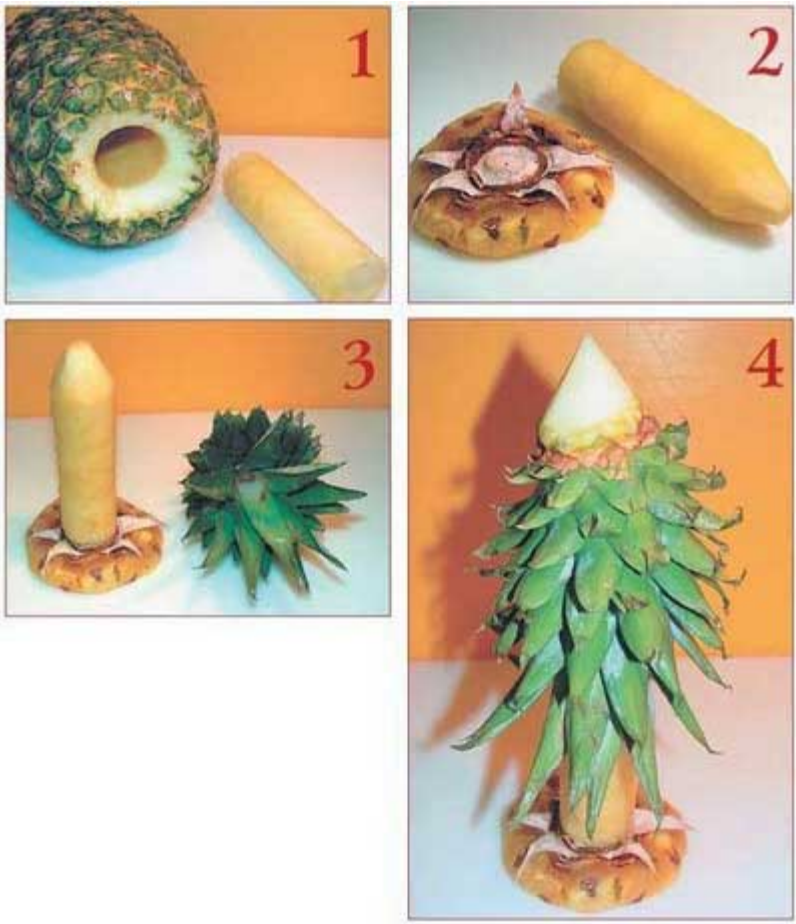
Бабочки



1. Удаляем сердцевину
2. Срезаем кожуру
3. Вырезаем с торца бабочку
4. Тонко нарезаем пласт мякоти
5. И получаем несколько бабочек
6. Из сердцевины специальным ножом вырезаем спираль

Пальма





1. Вырезаем сердцевину
2. Отрезаем от ананаса донышко
3. Сердцевину устанавливаем на основание
4. Устанавливаем на сердцевину зелень ананаса

Лилия

1

2

3

4

5

6

7

8

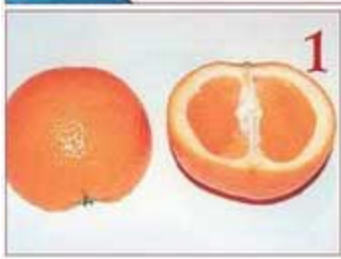
9

10

1. Подрезаем верхушку и снимаем
2. Сердцевину подрезаем ножом и вытаскиваем
3. Сердцевину разрезаем на части
4. Придаем форму четырехгранного бруска
5. Срезаем грани
6. Подрезаем лепесток
7. Подрезаем второй ряд лепестков
8. Третий ряд
9. Последний ряд режем аналогично предыдущим
10. Готовый цветок

Апельсин

Спираль

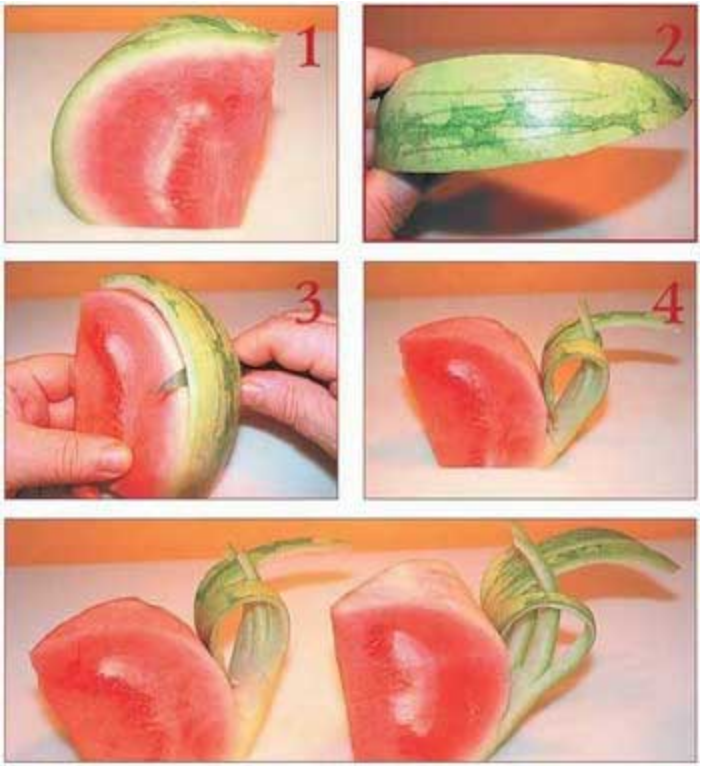


1. Разрезаем апельсин пополам
2. Отрезаем равные по толщине дольки
3. Делаем угловой надрез на шкурке и подрезаем шкурку апельсина
4. Загибаем кожуру к основанию

Арбуз

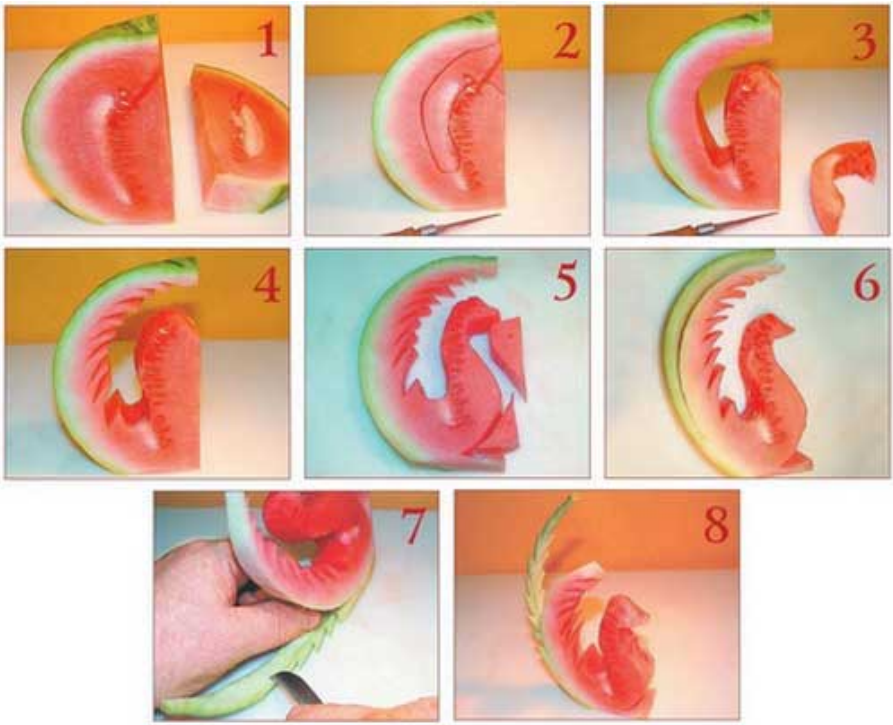
Арбуз очень популярен у кулинаров в качестве объекта для арт-визажа. Но одно дело – работать с его коркой (это в чем-то сродни резьбе по дереву), и совсем другое – с мякотью. Ее ведь можно подать на стол не просто в виде ломтя, а с выдумкой.

Колибри



1. Отрезаем дольку и срезаем основание
2. Ножом делаем 2 угловых прореза
3. Подрезаем шкурку арбуза, не совсем до основания
4. Загибаем верх шкурки к основанию

Жар-птица



1. Отрезаем дольку арбуза и подрезаем основание
2. Намечаем удаление мякоти
3. Срезаем намеченное
4. От верха к низу делаем угловые срезы ножом
5. Срезаем мякоть, придавая очертания туловища
6. Подрезаем шкурку
7. На корке делаем угловые срезы с обеих сторон
8. Готовая птица

Аленький цветочек

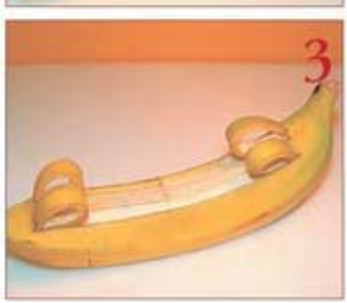
1. Прорезаем круг и под углом срезаем часть кожицы
2. Угловой выемкой обрабатываем сердцевину

3. Ножом делаем овальные углубления
4. Каждый овал срезаем под острым углом
5. Прорезаем очертания листа
6. Удаляем кожицу между листьев
7. Следующие листья намечаем и вырезаем между вырезанных (верхних)
8. Ножом делаем углубление в середине листа и по бокам
9. Подрезаем листья по периметру, отделяем цветок от арбуза

Банан

Сделав из банана лодочку, можно наполнить ее вкусным содержимым (его же собственной мякотью, ягодами и т. п.).

Белеет парус…



1. Срезаем основание
2. От середины прорезаем две полоски в обе стороны
3. Заворачиваем полоски
4. Устанавливаем «парус»

Виноград

Цветок лимона

1. Боковые стороны отрезаем, остальную часть нарезаем кружочками не отрезая

2. Надавливаем лезвием ножа для придания формы

Физалис

1. Отрезаем нижнюю часть для устойчивости, делаем два надреза

2. Аккуратно подрезаем шкурку

3. Придаем форму плода физалиса

Грейпфрут

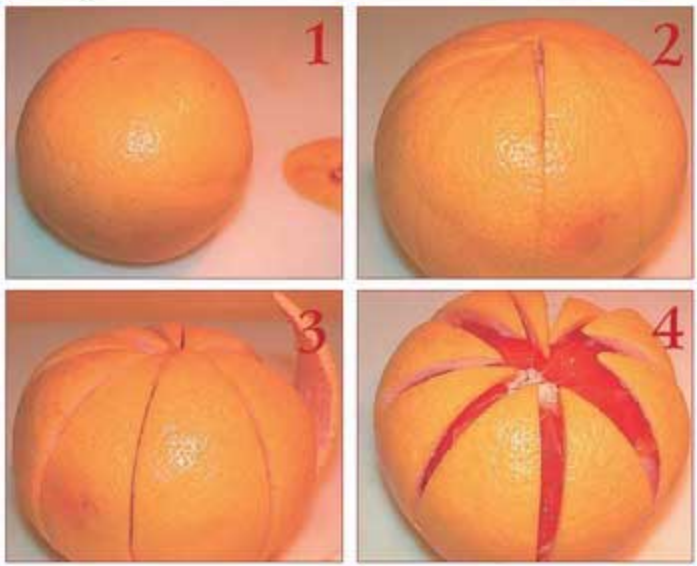
Шкатулка

1. Угловой выемкой прорезаем по окружности и снимаем верхушку

2. Наносим рисунок и аккуратно вырезаем его ножом

3. Подрезаем изнутри мякоть плода, разрезаем на дольки и украшаем

Тюрбан



1. Срезаем основание
2. Прорезаем кожицу на равные сегменты
3. Отделяем кожицу и подравниваем ее изнутри
4. Осторожно срезаем с плода белую пленку, можно дольки кожицы надрезать уголком

А вот так выглядит «Тюрбан» в раскрытом виде, украшенный

«Аленьким цветочком».

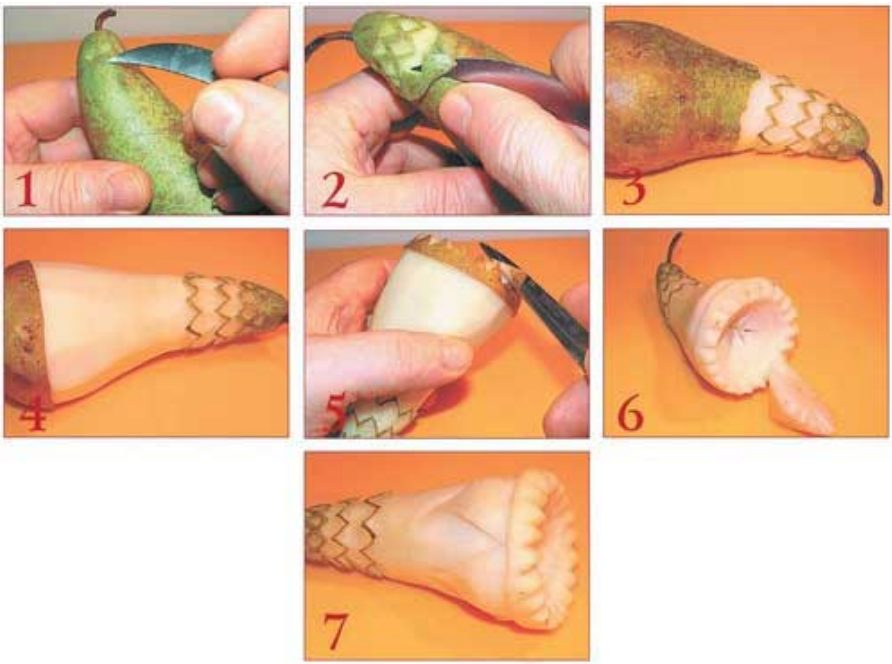
Груша

Груша имеет разную величину и форму: вытянутая, укороченная, почти круглая. Сама природа подскажет вам, что лучше вырезать. Главное – плод должен быть жестким.

Вазочка для десерта

1. Отрезаем часть груши
2. Ножом или угловой выемкой нарезаем зубчики
3. Вырезаем сердцевину и часть мякоти

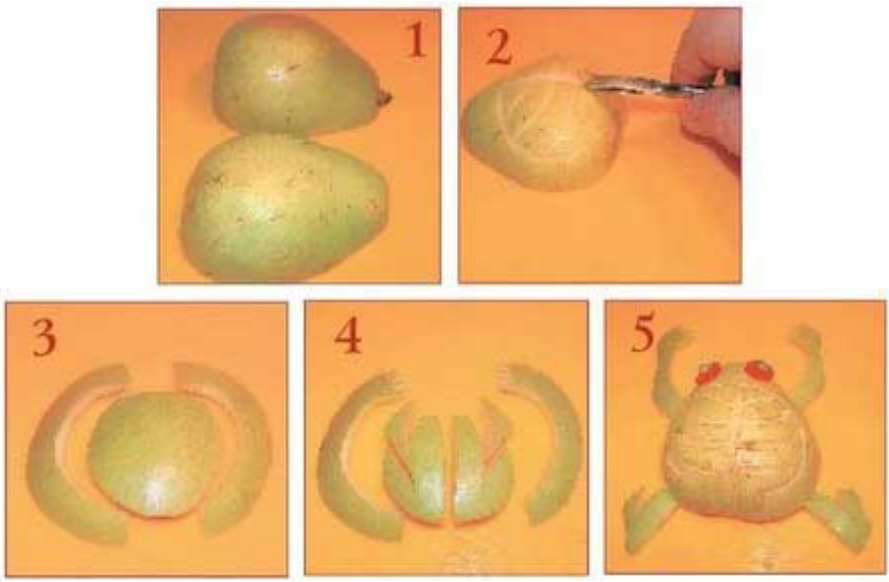
Рог изобилия



1. Держа нож под углом, нарезаем листочки
2. Срезаем часть мякоти под вырезанными листочками
3. Также делаем еще ряд листочков
4. Срезаем шкурку груши
5. Нарезаем уголки
6. Вырезаем сердцевину
7. Нарезаем листы у основания, срезая часть мякоти вокруг

них

Лягушка



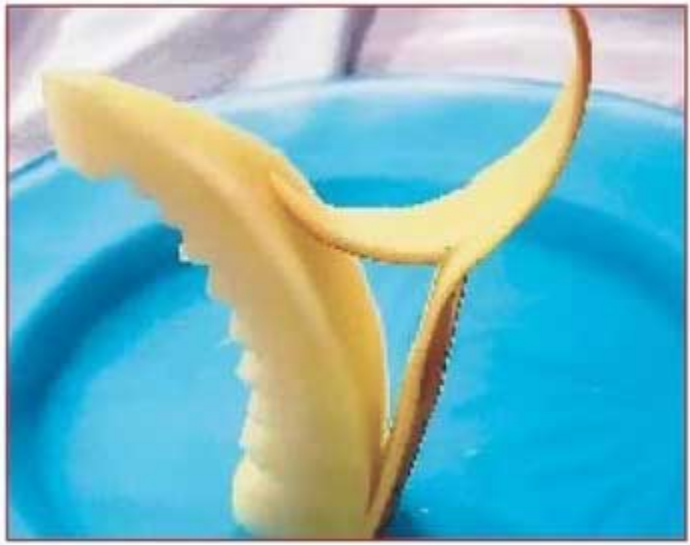
1. Разрезаем грушу
2. Угловой выемкой наносим рисунок
3. От другой части груши отрезаем часть и вырезаем передние лапки
4. Вырезаем задние лапки
5. Из перца и зеленого горошка делаем «глаза»

Дыня

В дыне, как и в арбузе, мастер использует в своих художественных целях и мякоть, и корку.

Но разница есть: корка дыни более «капризная» – тонкая, гибкая, пластичная. Это можно использовать во благо авторскому замыслу. И тогда обычный ломтик «зазвучит».

Арфа

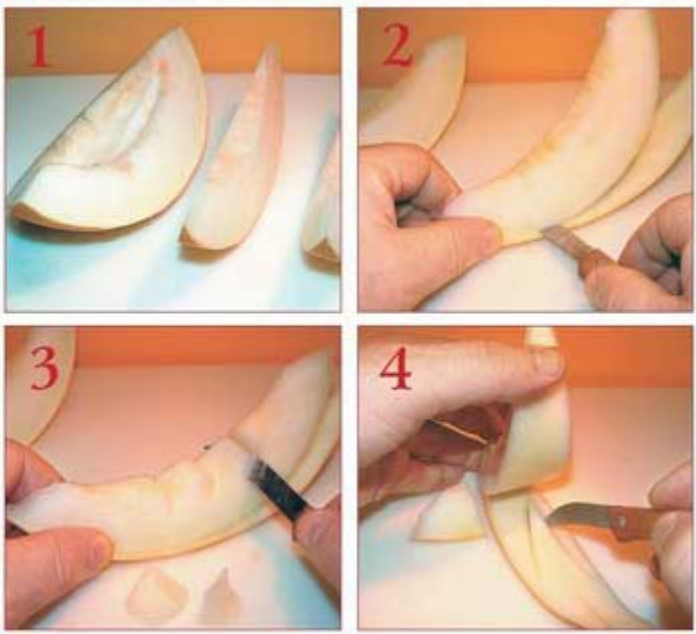


1. Отрезаем дольку, с одной стороны срезаем часть и подрезаем кожицу

2. Делаем угловой прорез

3. Прорезанный угол упираем в мякоть, мякоть можно подрезать уголком

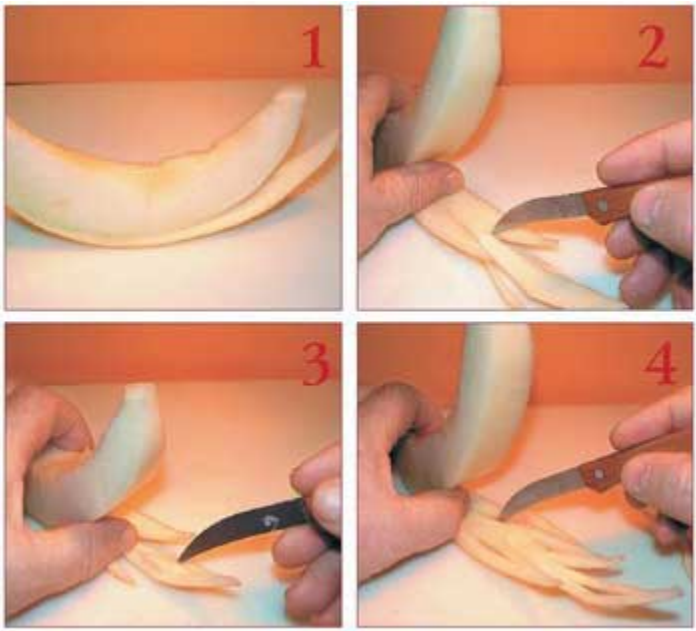
Лесенка



1. Отрезаем дольку
2. Подрезаем кожицу
3. Режем угловые углубления
4. На кожице прорезаем угол, отделяем угол и упираем его в

мякоть

Ажурные листья

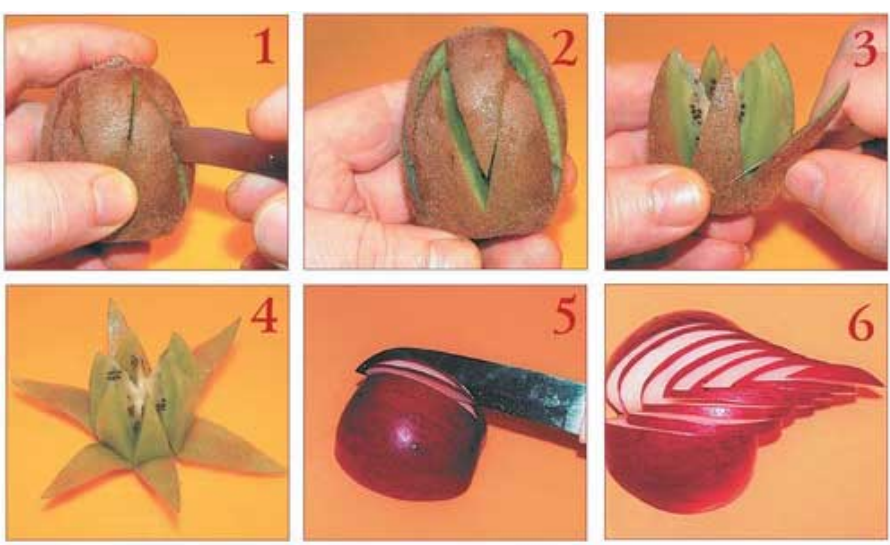


1. Отрезаем дольку и подрезаем кожицу
2. Фигурно вырезаем кожицу
3. Делаем сквозные прорезы
4. Ажуром можно покрыть часть корки

Киви

Экзотический плод – киви – полюбился нам своим неповторимым нежным вкусом. А вот внешность его, казалось бы, не соответствует содержанию: невзрачный шершавый плод скучной окраски. Но, как известно, внешность обманчива. Мастер может раскрыть «душу» этого плода.

Экзотический цветок



1. Прорезаем киви до середины под небольшим углом

2. Разъединяем верхнюю и нижнюю часть

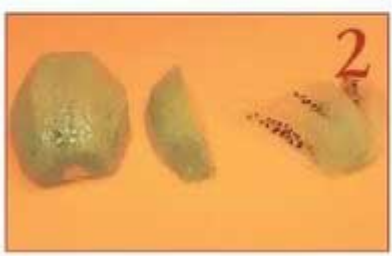
3. Подрезаем шкурку

4. Придаем форму цветка

5. Яблоко разрезаем пополам и, держа нож под углом, нарезаем дольки

6. Красиво сдвигаем нарезанные дольки

Пальмы



1. Отрезаем часть киви

2. Нарезаем тонкие дольки и укладываем на блюдо в виде пальмы

Губастик

1. Держа нож под углом, нарезаем на боковой стороне киви дольки до середины плода

2. Делаем поперечный разрез

3. Раздвигаем разрезанные дольки

Клубника

Кармен

1. Клубнику разрезаем
2. Нарезаем тонкими полосками
3. Лезвием ножа слегка придавливаем для придания формы

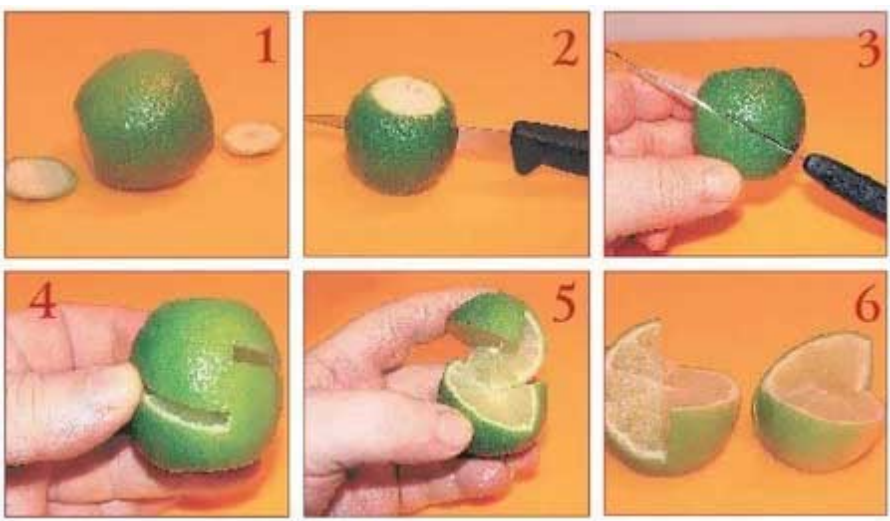
Лимон

Лимон для мастера – это возможность не только «поиграть» с нарезкой цедры, но и поискать новые геометрические формы.

Чашечка

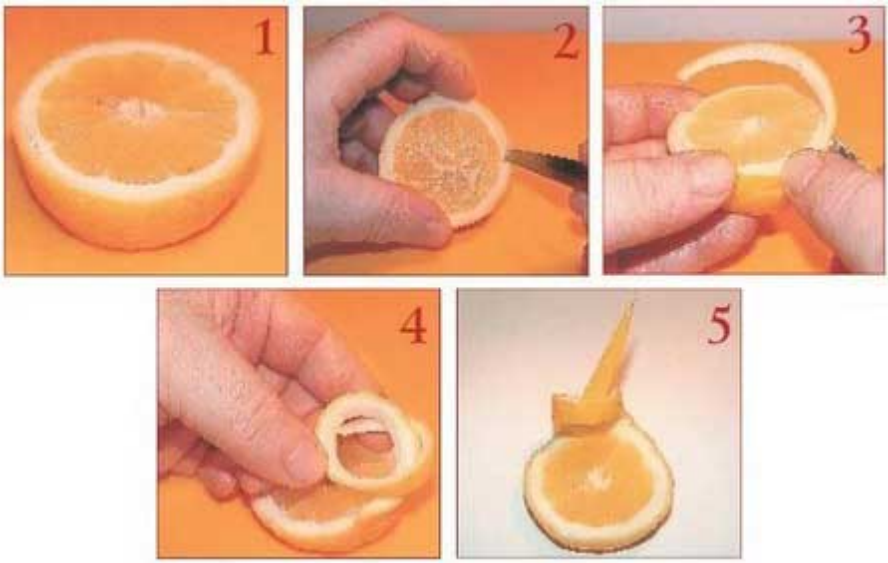
1. Делаем вертикальные прорезы
2. Заправляем кончики цедры

Геометрическая фигура



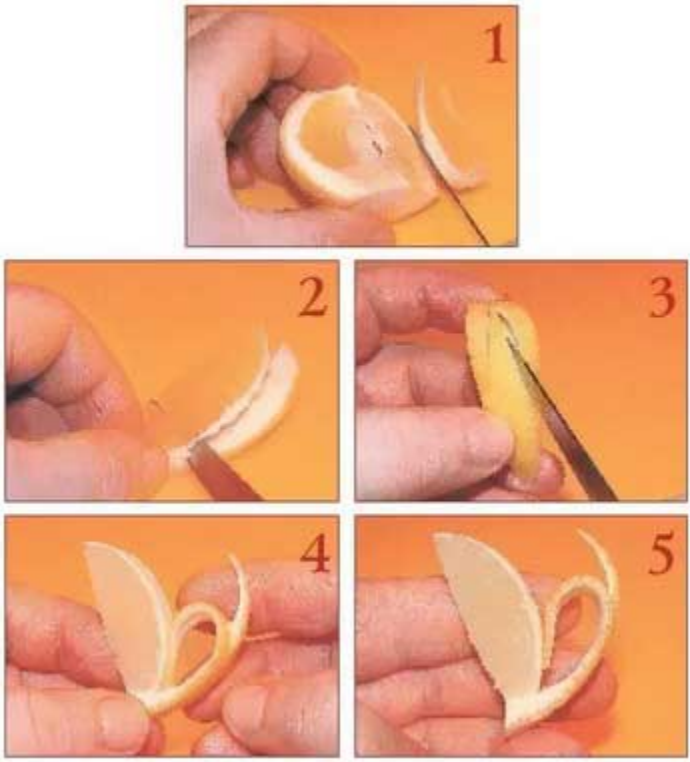
1. Срезаем верхушку и нижнюю часть, для устойчивости
2. Делаем сквозной вертикальный прорез
3. Делаем прорез по диагонали от верхней точки вертикального прореза к нижней точке
4. Аналогично с другой стороны
5. Разъединяем верх и низ
6. Получаем фигуру со смещенными гранями

Узелок на память



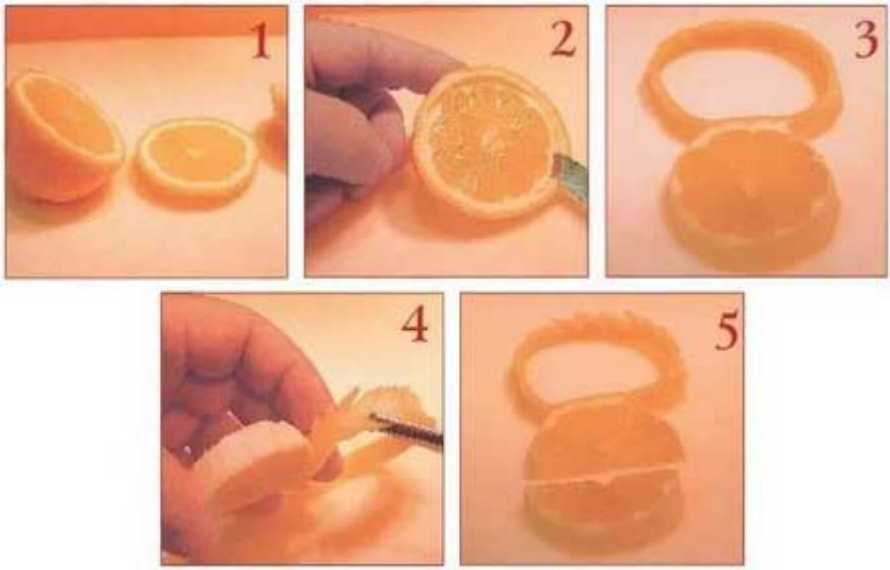
1. Лимон разрезаем пополам
2. Прорезаем ножом по внутреннему периметру
3. По окружности подрезаем цедру
4. Цедру осторожно завязываем на узел
5. Затягиваем узел

Бабочки



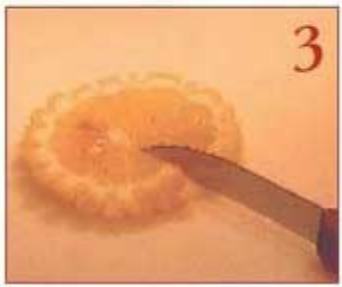
1. Лимон разрезаем вдоль и нарезаем дольки
2. Подрезаем цедру лимона
3. Угловая прорезь в цедре
4. Цедру подгибаем под мякоть
5. Готовое «крылышко»

Терновый венец



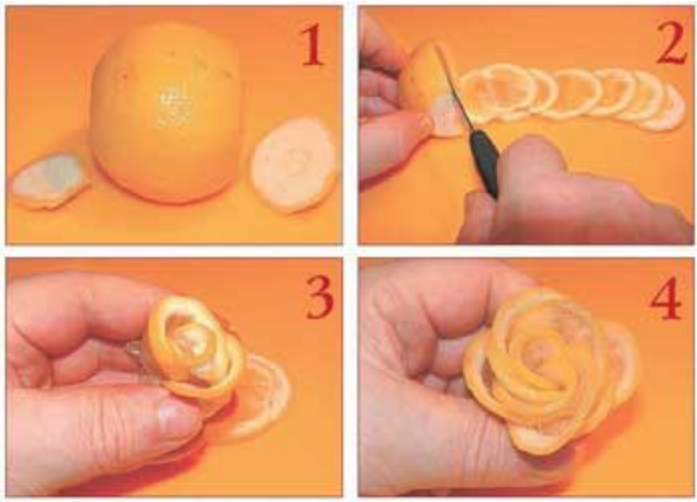
1. От половины лимона отрезаем круг
2. Прорезаем по окружности, не соединяя прорез
3. Осторожно выворачиваем цедру
4. Ножом или ножницами делаем надрезы на цедре
5. Отрезаем часть мякоти лимона

Кружевное жабо



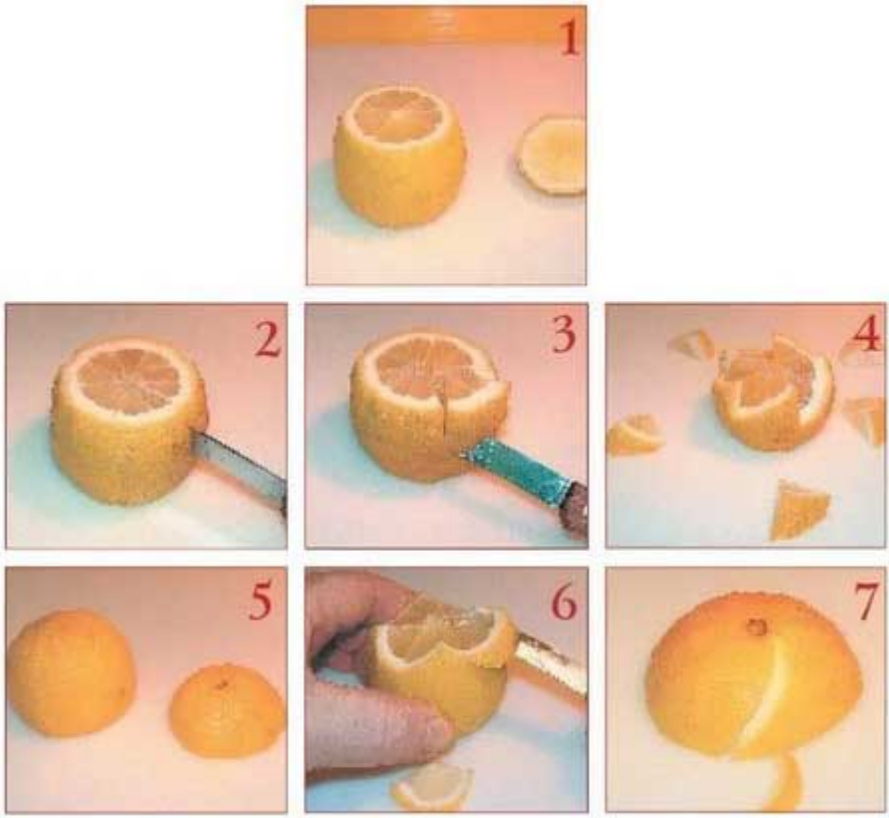
1. Карбуем лимон
2. Нарезаем кружки
3. Складываем кружки и прорезаем до середины
4. Выворачиваем в разные стороны. Этими «кружевами» можно украсить любую композицию

Китайская роза



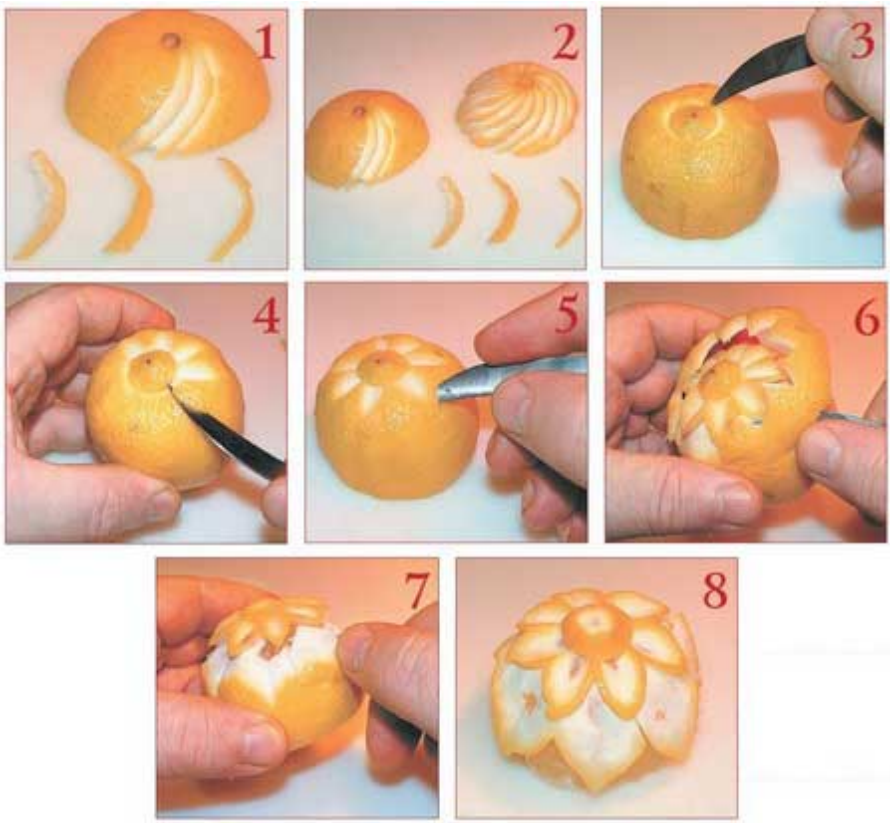
1. Срезаем верхушку и основание
2. Нарезаем тонкие кружочки
3. Первый лепесток сильно скручиваем
4. Накладываем оставшиеся кружочки и срезаем основание (для устойчивости)

Вариации на тему



1. Обрезаем лимон
2. Делаем овальные срезы
3. Прорезаем вертикально
4. Подрезаем под углом
5. Аналогично по всей окружности
6. Срезаем верхушку
7. Срезаем цедру по спирали

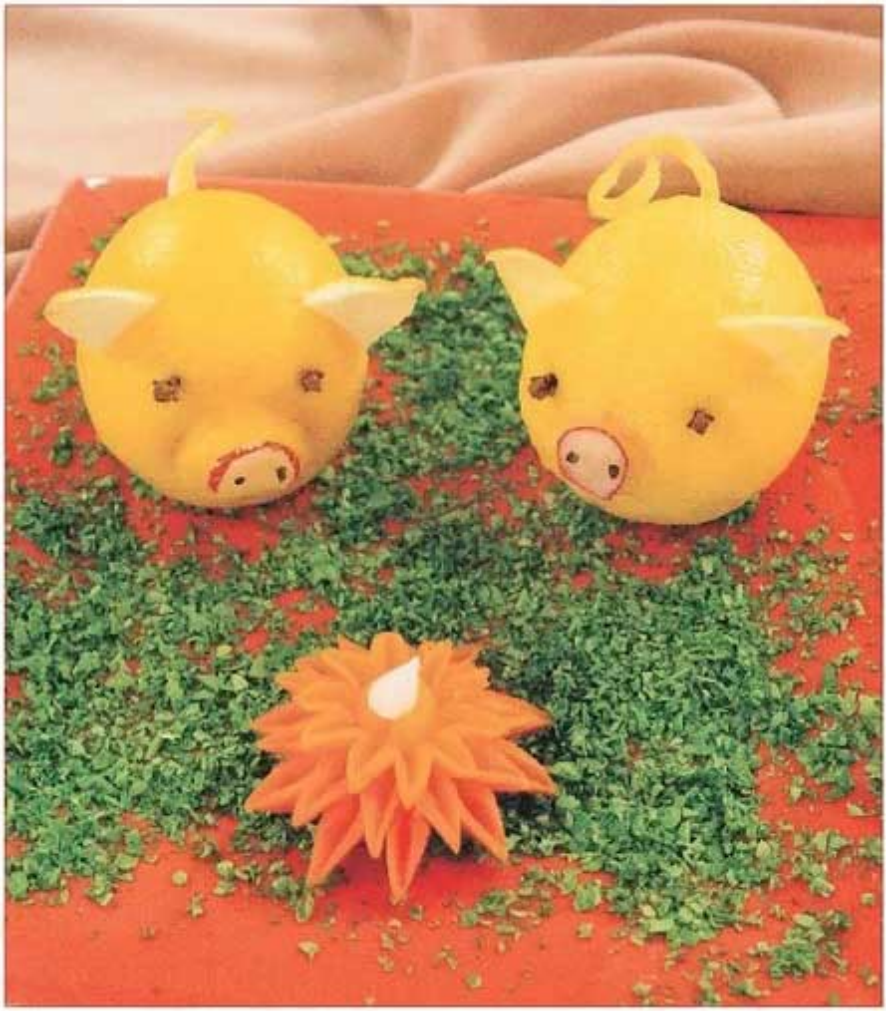
Вариации



1. Срезаем под углом
2. Аналогично по всей окружности
3. Вырезаем кольцо
4. Вырезаем лепестки по окружности
5. Подрезаем лепестки
6. Вырезаем цедру под лепестками

7. Вырезаем нижний ряд лепестков
8. Отделяем цветок, срезая нижнюю часть лимона

Хрюша



1. Срезаем выступающий кончик у лимона и прикрепляем кружок редиса, ниже вырезаем рот, «глаза» делаем из сухой гвоздики
2. «Пятачок» – редис
3. «Глаза» – гвоздика

4. «Ушки» и «хвост» – цедра лимона

Манго

Конечно, между манго и магнолией – дистанция огромного размера, но цветок из манго получается столь же трепетно-нежным и изысканным, как и подлинный цветок магнолии.

Магнолия

1

2

3

4

5

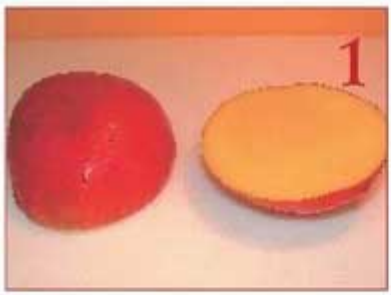
6

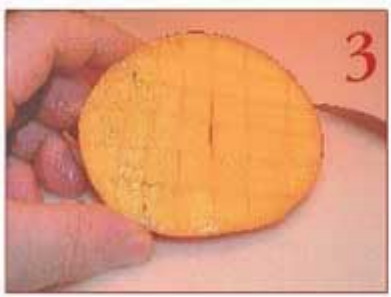
7

8

1. По окружности делаем прорезь
2. Ножом нарезаем лепестки
3. Между лепестков ножом вырезаем овальные углубления
4. Угловой выемкой делаем выемку посередине и с боков
5. Ножом подрезаем подготовленные лепестки
6. Срезаем слой мякоти под лепестками
7. Следующие лепестки вырезаем аналогично верхним
8. Делаем зубчики по краю кожуры

Шишечка





1. Срезаем часть манго
2. Делаем продольные надрезы

3. И поперечные надрезы, выгибаем манго

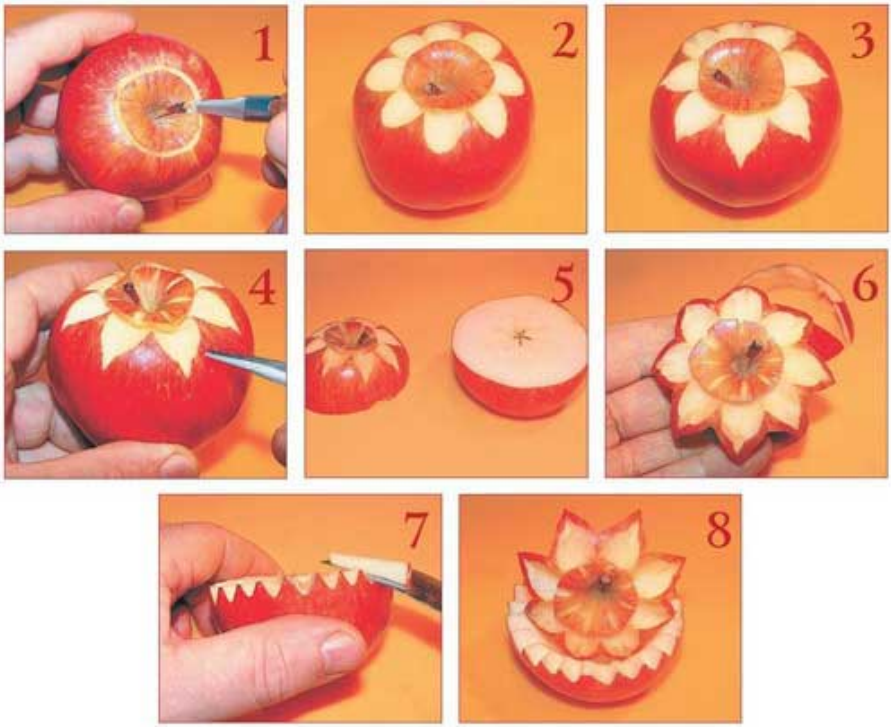
Яблоко

Наш родной, прекрасный, самый доступный плод. Сам Бог велел кулинару помочь раскрыть красоту румяного, наливного, золотого (и зеленого, и пестрого) яблочка. Обилие оттенков окраски радует нас, пробуждая фантазию. В общем, только ленивый не работает с яблоком. Но учитывайте и особенности его мякоти: она быстро темнеет, поэтому периодически смачивайте ее подкисленной водой и заранее продумывайте варианты «лакировки» поверхности изделий.

Фантазийный цветок

1. От половинки яблока нарезаем дольки
2. Делаем угловой срез
3. Подрезаем шкурку по мякоти яблока

Пассифлора

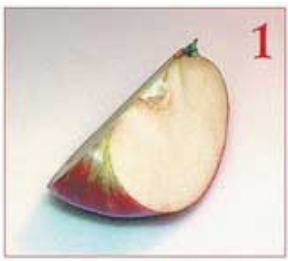


1. Делаем прорез по кругу
2. Вырезаем лепестки
3. Лепестки заостряем, подрезая низ среза
4. Подрезаем лепестки к сердцевине яблока
5. Срезаем вырезанную часть яблока
6. Удаляем мякоть под лепестками
7. Вырезаем зубчики и удаляем сердцевину
8. Составляем композицию

Разные варианты

1. Прорезаем по кругу
2. От круга прорезаем под углом
3. От круга срезаем по вертикали
4. Так же по всей окружности
5. Вариант узора

Ажурные листья


1

2

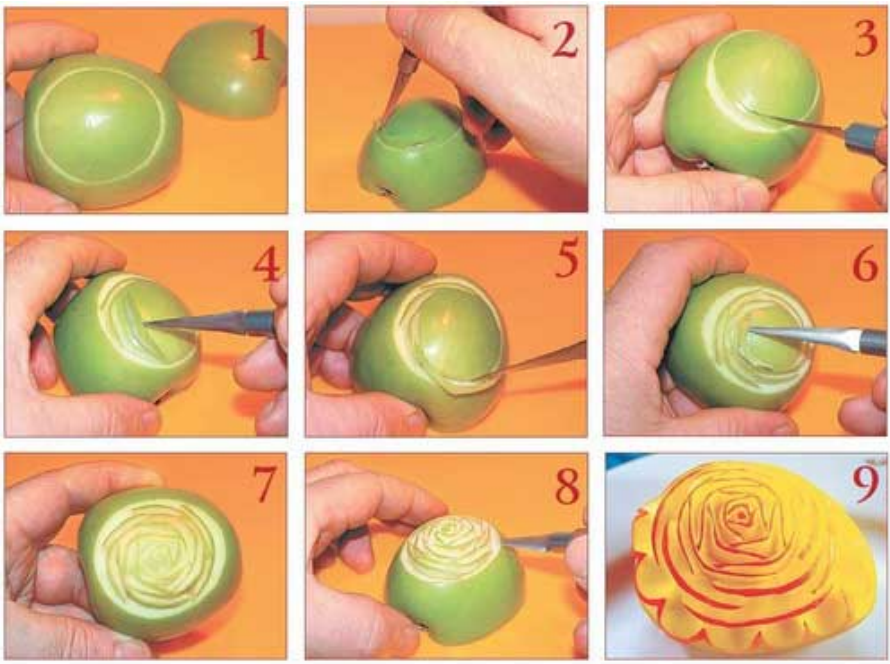
3

4

5

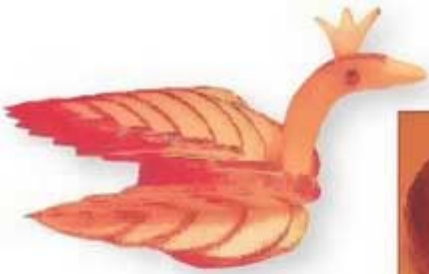
1. От половины яблока нарезаем дольки
2. Прорезаем шкурку в виде листочка
3. Подрезаем шкурку по мякоти
4. Отделяем подрезанную шкурку
5. Готовый ажурный листок

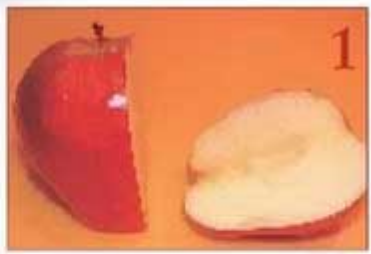
Розочка



1. Делаем ровный прорез по кругу
2. Под углом к прорезу делаем первый срез
3. Сверху по краю шкурки прорезаем первый лепесток
4. От середины первого лепестка, прорезаем второй, вынимая срезанную мякоть
5. Аналогично вырезаем до середины бутона
6. Подрезаем по основанию цветка
7. Удаляем срезанное
8. Можно сделать еще ряды лепестков
9. Так же можно вырезать манго, грушу и другие овощи и фрукты

Царевна-лебедь

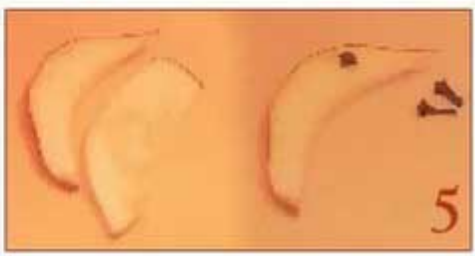


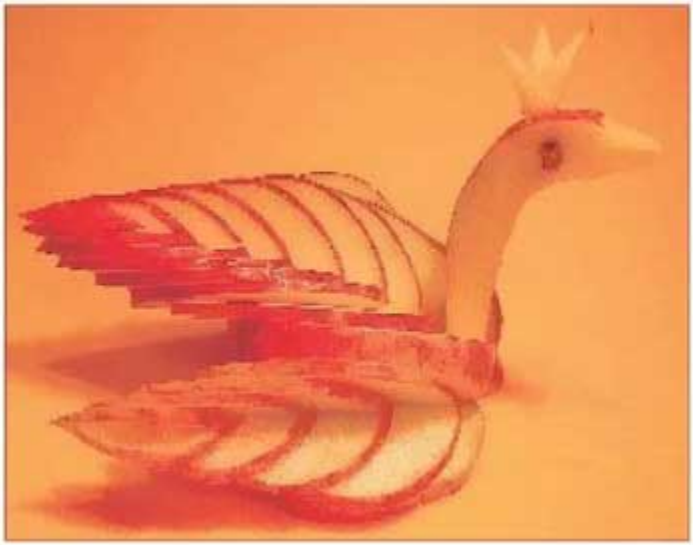

1

2

3

4

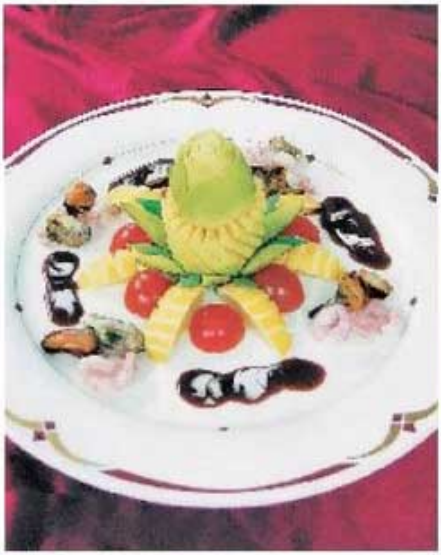

5

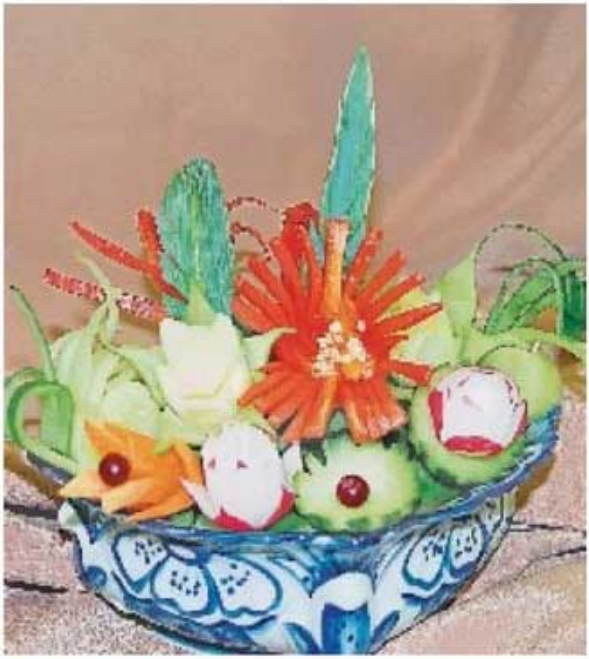


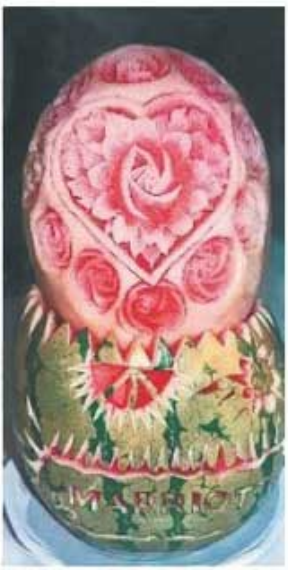
1. Разрезаем яблоко
2. С большей половинки яблока нарезаем угловые дольки
3. Так же нарезаем по бокам
4. От меньшей части яблока отрезаем тонкую дольку

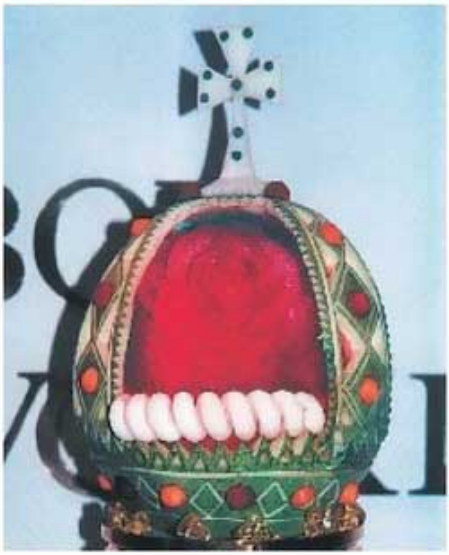
5. Вырезаем контуры «головы» и «шеи», вставляем «глаза» из сухой гвоздики, собираем все дольки, делаем прорезь в основании яблока и вставляем туда «шею» лебедя, украсив «голову» короной

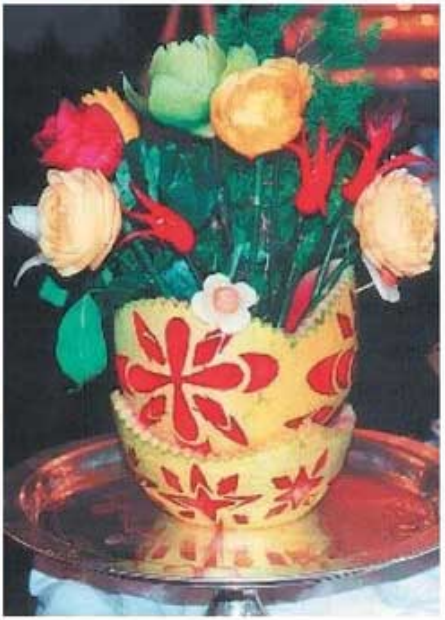
Примеры оформления блюд

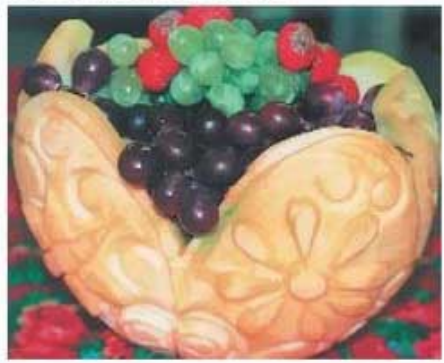












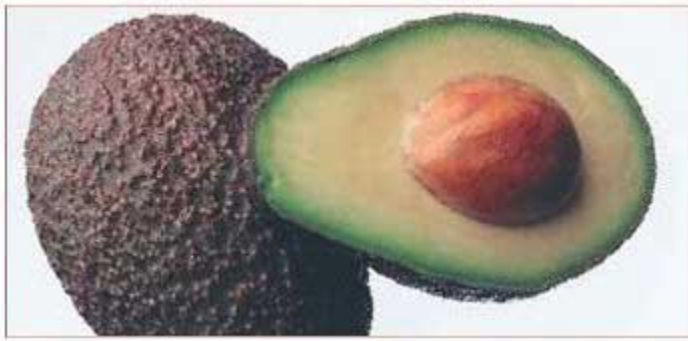
Авокадо с морепродуктами

Авокадо 1 шт.
Лимон 40 г
Морской коктейль 70 г
Помидор черри 20 г
Вино белое сухое 30 г
Масло сливочное 5 г
Соус устричный 20 г
Сливки 5 г

1. Морской коктейль (мидии, креветки) прогреть в вине, с добавлением сливочного масла. Затем остудить.

2. Авокадо разрезать на две части, удалить ядро, из верхней части вырезать цветок. Подробности о вырезании цветка в моей книге «Арт-Визаж в кулинарии».

3. Налить устричный соус, сверху капнуть сливками и деревянной палочкой сделать узор.



...

Мидии *в основном разводятся искусственно и продаются живыми в раковинах. Их часто варят, например на пару с вином, чесноком и лимоном, или используют как основной ингредиент для французского супа из рыбного бульона, морепродуктов и сливок, приправленного цедрой лимона.*

Креветки *бывают морские и пресноводные. У них сладкая мякоть с упругой, почти хрусткой текстурой. Их обычно подают холодными (как креветочный коктейль), жаренными во фритюре или на гриле, запеченными или в виде соте.*

«Золотая рыбка»

Блинчики 150 г
Сыр «Филадельфия» 50 г
Малосольная семга 80 г
Икра нерки 40 г
Сметана 30 г
Помидоры 30 г
Огурцы 15 г
Маслины 5 г
Клюква 6 г

1. Пожарить тонкие блинчики (рецепт приготовления см. Бульон «по-королевски»), смазать их размягченным сыром «Филадельфия», на него уложить тонко нарезанную семгу, завернуть рулетом в пищевую пленку. Поставить в холодильник минут на 20–30, затем нарезать медальонами. Сверху положить икру и оформить взбитой сметаной и овощами.

2. Вырезание рыбки, лука-порея и декора тарелки подробно

описано в моей книге «Арт-Визаж» в кулинарии».

Соус к холодным рыбным блюдам

1. Растереть в ступке очищенные фисташки (40 г) и сладкий миндаль (26 г), добавить 2 столовые ложки холодного густого молочного соуса, влить 6 сырых желтков, посолить, поперчить, перемешать и все протереть через сито. Влить в полученную смесь 0,7–1 л (количество по вкусу) оливкового масла и сок двух лимонов.

2. Зелень петрушки и эстрагона, а также зеленый лук, взятые в равных количествах (их общее количество для данного блюда по вкусу и усмотрению ответственного домашнего кулинара), обварить кипятком, обсушить прокрутить в блендере и протереть через сито.

3. Активно смешать остывшее пюре из зелени с соусом.

Ассорти рыбное с рулетом

Лосось малосольный 40 г
Осетрина горячего
копчения 40 г
Угорь горячего копчения 40 г
Балык осетра холодного копчения 40 г
Икра горбуши 30 г
Лимон 30 г
Лук-порей 40 г
Редиска 15 г
Зелень петрушки 10 г
Маслины 10 г
Сливочное масло 10

1. На тарелку красиво уложить не менее трех видов рыбы: копченый угорь, малосольный лосось, осетрина горячего копчения, балык осетра холодного копчения и блинчатый рулет с икрой горбуши. Для красоты можно положить панцирь рака, клешню краба.

Рецепт соления семги, лосося, кеты, горбуши

Филе рыбы 1 кг
Морская соль 150 г
Сахарный песок 30 г
Перец душистый горошком 5 г
Коньяк армянский 50 г

1. Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову, плавники, вырезать позвоночную кость и разделать на филе с кожей. Удалить реберные кости.

2. Смешать соль, коньяк, сахар, перец и посыпать лосось снизу и сверху. Каждое филе обернуть в марлю, положить одно на другое. Накрыть легким гнетом и оставить мариноваться при комнатной температуре 1–2 часа, затем положить в холодильник. Желательно через каждые 3–4 часа рыбу переворачивать. Через 24 часа рыба будет малосольная. Филе очистить ножом от соли, перца и можно нарезать кусочки рыбы. Рулет: тонкие, не дрожжевые блинчики (рецепт приготовления блинчиков см. Бульон «по-королевски») смазать мягким сливочным маслом, смешанным с зеленью укропа и горчицы. Сверху положить тонкие полоски малосольного лосося. Завернуть рулетом в пищевую пленку, охладить в холодильнике. Нарезать на порции и положить сверху икру и сливочное масло.

Бутерброд с сельдью

Хлеб черный 30 г
Горчица импортная 10 г
Сельдь филе пряного посола 50 г
Яйцо куриное вареное 1/2 шт.
Помидор 15 г
Маслины 10 г
Лук фиолетовый 15 г
Лук зеленый 5 г
Масло растительное 10 г
Зелень рубленая 2 г
Картофель отварной 70 г
Салат латук 7 г

1. Отрезать кусок черного хлеба, смазать его смесью растительного масла с горчицей, красиво уложить сельдь и овощи, частью масла, смешанного с рубленой зеленью, полить горячий картофель.

…

Бутерброды *(от нем. «хлеб с маслом») – блюдо, представляющее собой ломтик хлеба, на который положены другие пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов – от классического с маслом, колбасой или сыром до многослойных творений из различных сортов мяса, овощей, зелени и изысканных соусов. От сэндвича бутерброд отличается тем, что он содержит лишь один кусок хлеба, в то время как у сэндвича два ломтика – сверху и снизу.*

Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении и удобны в переноске. Сделать вкусный, питательный и красивый бутерброд считается настоящим кулинарным искусством, поэтому и проводятся конкурсы бутербродов, в которых участвуют повара-профессионалы.

Закуска «По-боярски»

Осетр, филе горячего копчения 30 г
Семга филе малосольная 30 г
Палтус филе холодного копчения 30 г
Мидии киви 2 шт.
Гуакомоле (готовый мусс из авокадо) 40 г
Икра форели 2 г
Яйцо перепелки 1 шт.
Коньяк 2 мл
Соус «Табаско» 1 г
Икра сига 5 г
Помидор свежий 20 г
Огурец свежий 20 г
Оливки 2 г
Маслины 2 г
Каперсы 2 г
Соус устричный 4 г
Лимон 5 г
Редис свежий 5 г
Кинза свежая, карри, хмели-сунели 1:1:1 г
Чеснок свежий 1 г
Руккола свежая 2 г
Петрушка свежая 2 г
Масло растительное 3 г
Уксус «Бальзамик» 3 г

Сахар 1 г

Соус «Песто»:

Масло оливковое 4 г

Паста «Базилик» 4 г

Чеснок паста 3 г

Соль, перец 3/2 г

1. Осетрину, палтус, семгу красиво, тонко нарезать.

2. На кружок помидора уложить в форму взбитый мусс гуакомоле (взбитый с добавлением «Табаско», чеснока, лимонного сока). Сверху положить разрезанное яйцо перепелки, на него положить икру сига, а на мусс – икру форели.

3. Мидии мариновать в течение суток с добавлением уксуса «Бальзамик», растительного масла, карри, хмели-сунели, соли, сахара, кинзы рубленой.

4. Блюдо оформить маслинами, каперсами, оливками, зеленью, которую полить соусом «Песто».

…

• Репчатый лук подразделяют на острый, полуострый и сладкий, причем интересно отметить, что наименьшее количество сахара содержит сладкий лук, а наибольшее – острый. Больше в острых сортах и эфирных масел. Такой лук добавляют в жареном виде в мясные и рыбные первые и вторые блюда. Для салатов лучше применять сладкие сорта, так как они значительно сочнее.

• Чтобы уменьшить горечь репчатого лука, подаваемого в качестве гарнира, нужно нарезанный лук два-три раза промыть в

проточной холодной воде или обдать кипятком, после чего заправить по вкусу соком лимона и растительным маслом.

Кальмар фаршированный

Кальмар тушка 100 г
Сыр «Эмменталь» 50 г
Масло сливочное 20 г
Яичный белок вареный 20 г
Икра осетра 10 г
Раковые шейки 20 г
Лук-порей 7 г
Маслины 10 г
Каперсы 2 г
Кетчуп 10 г
Майонез 30 г
Перец душистый молотый 1 г

1. Тушку кальмара варить 2 минуты в подсоленной воде. Опустить в холодную воду, очистить от кожицы.

2. Фарш: сыр, яичный белок, масло сливочное натереть на терке, добавить раковые шейки, молотый перец и заправить соусом – майонез, смешанный с кетчупом.

3. Тушку кальмара наполнить фаршем и декорировать блюдо соусом, раковыми шейками, черной икрой.

Французский рецепт соуса «Тар-тар»: *смешать горчицу, соль и яйца. Перемешать венчиком. Тонкой струйкой влить виноградное масло, взбивая венчиком до загустения. Добавить лук, чеснок, каперсы, базилик, петрушку, зеленый лук. Все перемешать ложкой. Соус подают к рыбе, морепродуктам.*

Закуска «За милых дам»

Огурец свежий 70 г
Помидоры черри 10 г
Лимонный сок 40 г
Крахмал картофельный 10 г
Авокадо 1/2 шт.
Лосось малосольный 40 г
Сыр «Филадельфия» 50 г
Мак 5 г
Миндаль стручковый 10 г
Клубника 15 г
Икра белужья 10 г

1. Авокадо очистить, удалить ядро, нарезать три кружочка.

2. Мак распарить в небольшом количестве воды, соединить с сыром, добавить немного лимонного сока и хорошо размешать.

3. Тонко нарезанный лосось уложить на тарелку в виде круга, на него кружок авокадо, смазать сырной смесью. Такую укладку повторить три раза. Сверху и по окружности посыпать слегка обжаренным миндалем. Клубнику разрезать пополам, сверху положить икру.

4. Соус: развести крахмал, добавить лимонный сок и довести

до кипения, охладить. Соусом полить вокруг приготовленного блюда.

...

Авокадо *, овощ, имеет яйцеобразную или грушеобразную форму. Кожистая кожура – гладкая или бугристая. Цвет – от зеленого до черного. Мякоть авокадо однородна, как сливочное масло, имеет нежный вкус, зеленый цвет ближе к кожуре и желтый – ближе к центру. Поверхности срезов следует смазывать лимонным соком, чтобы они не коричневели. Если купленные вами авокадо незрелы, положите их при комнатной температуре (21 ˚C) до тех пор, пока они не станут мягкими. Если вам пришлось хранить авокадо в холодильнике, дайте им немного согреться перед подачей – тогда их вкус проявится полнее.*

Заливное «Трио»

Филе семги 40 г
Филе осетрины 40 г
Филе тунца 40 г
Филе судака 60 г
Ланспиг (желе рыбное) 150 г
Раковые шейки 10 г
Соус из хрена 30 г
Петрушка 2 г
Укроп 2 г
Огурец свежий 40 г
Помидор 20 г
Салат «лола-росса» 4 г

1. Желе для заливания рыбных и мясных блюд называется «ланспиг».

2. Ланспиг готовят на крепком, прозрачном рыбном бульоне, с листовым желатином и добавлением белого сухого вина (на 1 литр бульона – 40 г желатина).

3. Филе рыб припустить в бульоне с добавлением букета зелени – петрушки, укропа. Охладить филе в том же бульоне. Нарезать порционные кусочки (или по трафарету). Положить в лоток, кусочек тунца смазать ланспигом, на него кусочек осетрины, смазать ланспигом и сверху положить кусочек семги,

который украсить раковыми шейками. Постепенно, в несколько приемов, залить ланспигом до верхнего кусочка.

4. Поставить в холодильник для застывания, затем красиво вырезать и выложить на блюдо. Так же приготовить заливное из судака.

5. Лук-порей – верхушку срезать наискось, вытащить сердцевину и наполнить соусом из хрена.

...

Рыбный бульон *будет прозрачным, если его процедить через 2–3 слоя марли или салфетку, смоченную в горячей воде. Осветлить бульон можно взбитым яичным белком. При варке рыбу нужно опускать в холодную воду. Чтобы получился хороший, наваристый рыбный бульон, можно использовать оставшиеся после раздела крупной рыбы позвоночник и голову (убрав жабры и глаза). При варке бульона нужно добавить корень петрушки или сельдерея, репчатый лук, морковь, специи.*

Креветки в шоколаде

...

Креветки тигровые (Penaeus kerathurus), получили это название, потому что имеют темные полоски на панцире.

Креветки тигровые 4 шт.
Масло оливковое 7 г
Шоколад горький 100 г
Имбирь молотый 1 г
Соус «Табаско» 1 г
Сливки 35 %-ные 20 г
Манго 80 г
Перец острый свежий 10 г
Листья мяты 2 г

1. Горький шоколад размельчить, поставить на водяную баню до растворения, затем добавить сливки, соус «Табаско», имбирь (сухой молотый).

2. Тигровые креветки очистить, оставляя хвостики, и обжарить до готовности на сковороде.

3. Креветку окунуть в подготовленную шоколадную смесь и дать шоколаду застыть.

4. Манго тонко нарезать пластинками и завернуть в виде бутона розы. Перец чили тонко нарезать и положить вместе с зеленью мяты вокруг манго.

Соус «Майонез с крабами»

Приготовить классический майонез из горчицы, яичного желтка, оливкового масла и уксуса. Крабы освободить от хрящей, пропустить через блендер, заправить приготовленным майонезом, посолить, поперчить, поместить в холодильник. Подавать к горячей или холодной рыбе.

Мусс из лосося

Малосольный прикопченный лосось 70 г
Яйцо куриное вареное 3 шт.
Масло сливочное 5 г
Лимон 20 г
Сливки 35 %-ные 10 г
Майонез 10 г
Яблоко зеленое 10 г
Лук репчатый 5 г
Коньяк 2 г
Зелень укропа 3 г

1. Мусс: лосось измельчить в блендере, добавить протертый желток, масло, лимонный сок, сливки, майонез, мелко рубленные лук и яблоко, каплю коньяка. Все хорошо перемешать.

2. Муссом наполнить заранее подготовленные яйца (без желтка), верх накрыть лососем в виде гриба.

3. Майонезом нарисовать капельки на шляпке.

4. Оформить зеленью и лимоном.

Блендер *– это один из видов современной домашней техники, которая призвана облегчить нашу жизнь на кухне. Выбор блендера нужно осуществлять с учетом того, что они бывают погружными и стационарными (блендеры-кувшины или блендеры-стаканы). Блендеры применяются для измельчения небольших количеств зелени, овощей, фруктов, вареного картофеля, сыра, орехов, чеснока, лука, льда, свежего и приготовленного мяса; приготовления коктейлей, соусов, омлетов, густых супов, смешивания кремов.*

Закуска «Здоровеньки булы»

Хлеб черный 70 г
Сало шпик 70 г
Перец болгарский красный 80 г
Огурец соленый 60 г
Шоколад 40 г
Горчица 15 г
Масло сливочное 10 г
Соус соевый 30 г
Петрушка 5 г
Чеснок 15 г
Клюква 5 г

1. Хлеб очистить от корок, нарезать тонкими пластами.

2. Сало и перец нарезать брусочками.

3. Огурец очистить, удалить семена и тоже нарезать брусочками.

4. Пласт хлеба смазать смесью из масла и горчицы, уложить брусочки сала, перца и огурца. Аккуратно завернуть рулетом. Затем завернуть в пищевую пленку и немного охладить в холодильнике.

5. Нарезать рулет и обмакнуть каждый кусок в натертый шоколад.

6. Донышко перца фигурно вырезать и налить соевый соус.

7. красить зеленью петрушки и зубчиками чеснока с клюквой.

Соление сала в домашних условиях

Снятое со свиной туши сало (без шкурки) перед посолом хорошо охлаждают. Подбирают чистый, без посторонних запахов ящик, выстилают плотной бумагой (пергаментной), оставляя часть ее свисать с краев ящика, чтобы после укладки сала этой бумагой прикрыть уложенные сверху куски сала. Ящик ставят на подставки. На дно ящика, поверх бумаги, насыпают небольшой слой соли. Куски сала натирают со всех сторон солью и складывают рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью. Щели, которые остаются между кусками сала и между бумагой и салом, также плотно заполняют солью. Засыпав последний ряд, сало укрывают бумагой, сверху прижимают грузом и выдерживают в холодном месте около 2 недель. Соль расходуется из расчета 1 кг на 15 кг сала. Для посола сало нарезают кусками по 4 кг, большие куски надрезают посередине. Для улучшения вкуса шпик рекомендуется натирать рубленым чесноком.

Индейка прикопченная

Филе индейки прикопченное 100 г
Лук-порей 60 г
Помидоры черри 30 г
Соус:
Мед 20 г
Коньяк армянский 10 г
Майонез 20 г
Соевый соус 6 г

1. Соус: мед растопить на паровой бане, добавить в него соевый соус, выпаренный коньяк, майонез, и все это хорошо взболтать.

2. Индейку (филе) тонко нарезать и свернуть в виде бутонов розы.

3. Декорировать овощами и соусом.

Существуют специальные ножи для декорирования. Одна из разновидностей ножей имеет фигурное, волнистое лезвие по всему прямому полотну ножа. Используется для декоративной нарезки картошки, моркови, редиса и других овощей и фруктов. При нарезании придает овощам и фруктам красивую волнистую, рифленую форму. Может применяться для резки теста, мяса, сыра и замороженного масла.

Курица, фаршированная рулетами

...

Превосходная закуска к пиву.

Курица 800 г
Филе куриное 300 г
Сливки 35 %-ные 70 г
Фисташки 50 г
Зелень петрушки 10 г
Рулет с черносливом, клюквой
Рулет с омлетом, грецким орехом
Рулет с маринованным красным перцем
Рулет со шпинатом и чесноком

1. Фарш: куриное филе посолить, поперчить, пропустить

через мясорубку, хорошо перемешать, взбивая руками, добавить сливки, фисташки, зелень петрушки и перемешать.

2. Рулеты:

1. Чернослив (100 г) освободить от косточек, замочить в красном вине (30 г), затем добавить клюкву (15 г). 2. Смешать 2 яйца и 40 г молока, посолить. Приготовить омлет и смешать с рублеными грецкими орехами. 3. Маринованный красный перец (120 г) нарезать вдоль полосками. 4. Листья шпината (200 г) обжарить на растит. масле (15 г), добавить жареный репчатый лук (20 г) и мелкорубленый чеснок (5 г), соль, перец.

3. Ингредиенты для рулетов, завернуть в подготовленные прямоугольные куски лаваша или тонкие блинчики.

4. Курицу обработать, разрезать вдоль, удалить все кости. Во внутрь тушки уложить слой фарша, на него – заранее приготовленные рулеты. Курицу зашить ниткой, смазать маслом, завернуть в фольгу. Жарить в духовке 40 минут при температуре 210 градусов. Охладить и нарезать на порции.

Студень телячий

Норма продуктов дана весом на выход 1 кг студня.

Телятина (мясо голени) 900 г
Желатин 12 г
Морковь 40 г
Петрушка 30 г
Лук репчатый 40 г
Чеснок 5 г
Лавровый лист 1 г
Перец горошком 0,5 г

1. Обработать мясо телятины, нарезать на куски, залить холодной водой (2 литра воды на 1 кг мяса). Морковь, лук и петрушку нарезать кусочками, запечь на открытом огне и добавить в бульон.

2. Довести до кипения, удалить пену и варить при слабом кипении 3–4 часа. Лавровый лист, душистый перец и соль добавить за 30–40 минут до окончания варки студня. Сваренное мясо вытащить и охладить, мелко порезать.

3. Бульон процедить, добавить мясо, соль, перец. Проварить 10–15 минут. Добавить желатин и мелкорубленый чеснок. Студень охладить. В подготовленные формы разлить студень.

4. На тарелку выложить студень с соусом из хрена, можно подать отварной картофель и маринованные грибы.

Холодец из бараньих ножек (Греция)

Хорошо обмыть 8 бараньих ножек, натереть их разрезанным пополам лимоном, положить в кастрюлю и залить водой. Добавить несколько листьев сельдерея, 2 моркови, 1 головку лука, несколько горошин черного перца и соль по вкусу. Варить до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Процедить бульон и положить в него нарезанное кусочками мясо, нарезанную кружочками морковь, немного растертого в ступке чеснока и 1 кофейную чашечку лимонного сока. Заправить 4 яйцами, взбитыми с соком одного лимона, вылить в форму и поставить на холод, чтобы холодец застыл. Подать с зеленым салатом.

Грибы в желе

Опята маринованные 80 г
Желе мясное 80 г
Чеснок 2 г
Зелень укропа 2 г
Соус хрен 30 г

1. Грибы откинуть на сито, чтобы слилась лишняя жидкость. Чеснок мелко нарубить. Зелень мелко нарубить, промокнуть бумажной салфеткой (до сухости).

2. Желе (ланспиг) – в прозрачный мясной бульон ввести желатин (40 г на литр), довести до кипения. Охладить. В конусную форму налить немного желе. Насыпать зелени, чеснока и залить небольшим слоем желе, дать застыть. Затем уложить грибы, снова залить желе, дать застыть. Форму с застывшими грибами на несколько секунд опустить в горячую воду и вынуть заливные грибы.

...

Большинство съедобных грибов съедобны целиком, но если ножка слишком жесткая или имеет липкую кожицу, ее следует отрезать. Многие грибы продаются не только свежими, но и сушеными. Такие грибы, как например, шиитаке и сморчки, для некоторых блюд даже предпочтительнее использовать в сушеном виде, потому что их вкус в таком виде более интенсивен, чем в свежем.

Салат из жареных овощей с шампиньонами

Баклажаны 20 г
Цукини 20 г
Морковь 20 г
Перец болгарский 20 г
Стебель сельдерея 20 г
Томат «Пронто» 30 г
Шампиньоны 30 г
Масло растительное 30 г
Чеснок 2 г
Лук репчатый 15 г
Зелень петрушки 3 г
Масло оливковое 15 г

1. Все овощи нарезать размером со средний кубик и по отдельности пожарить на растительном масле. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекли масло и сок.

2. Томат «Пронто» (это консервированная мякоть помидоров) выпарить на медленном огне до консистенции майонеза. Чеснок и зелень мелко нарубить. Грибы нарезать ломтиком и обжарить.

3. В овощи добавить чеснок с зеленью, грибы, заправить томатом и оливковым маслом. Довести до готовности по вкусу.

...

При жарке овощей потери витамина С меньше, так как слой жира на поверхности продукта уменьшает контакт с кислородом воздуха. Большие потери витамина С происходят, когда продукты подвергают неоднократным тепловым воздействиям, протирают, взбивают (при изготовлении овощных котлет, запеканок, суфле).

Салат «Пестрый»

Салат латук 30 г
Помидоры черри 40 г
Огурцы свежие 40 г
Перец болгарский (красный и желтый) 40 г
Лук репчатый 10 г
Семена подсолнечника 10 г
Заправка:
Масло деревенское 20 г
Горчица импортная 8 г
Сок лимона 10 г
Соль по вкусу
Перец черный молотый 2 г

1. Салат латук нарезать соломкой, помидоры – пополам. Огурцы, болгарский перец, лук репчатый – соломкой. Все соединить, заправить заправкой, перемешать и посыпать жареными семенами подсолнечника.

Салат из шампиньонов с семенами подсолнечника

Листовой салат 150 г
Шампиньоны 200 г
Семена подсолнечника 2 ст. л.

Зелень петрушки 1 г
Чеснок 1 зубчик
Сливочное масло 1 ст. л.
Лимонный сок 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу

1. Обжарить на разогретой сковороде подготовленные семечки, регулярно помешивая, до золотистого цвета.

2. Листовой салат крупно нарезать или порвать руками. Шампиньоны нарезать, сбрызнуть 1 ст. л. лимонного сока. Обжаривать их на сливочном масле 2–3 мин.

3. Заправка: чеснок мелко нарезать, зелень петрушки мелко нашинковать. Все смешать с растительным маслом и оставшимся соком лимона, добавить соль и перец по вкусу, слегка взбить вилкой. Обжаренные семечки и шампиньоны смешать, полить заправкой, еще раз перемешать, выложить на листья салата.

Котлета «По-киевски»

Филе куриное 83 г
Масло сливочное 10 г
Курага 20 г
Яйцо 25 г
Молоко 50 г
Хлеб пшеничный 25 г
Жир фритюрный 40 г
Масло сливочное 10 г
Соль по вкусу
Пюре апельсиновое 40 г
Пюре малиновое 5 г
Мандарины 30 г
Чернослив 20 г
Картофельное пюре 50 г

1. Масло и курагу пропустить через мясорубку, придать форму морковки и охладить. Филе куриное отбить, надрубить

сухожилия. На середину филе положить начинку, завернуть, чтобы начинку не было видно. Охладить в холодильнике.

2. Котлету опустить в льезон (молоко, смешанное с яйцом и солью), затем в панировку и так 2 раза. Охладить. Пожарить во фритюре. Довести до готовности в жарочном шкафу.

3. При подаче котлеты полить ее сливочным маслом. Выпустить из кондитерского мешка картофельное пюре. Налить апельсиновое пюре, раскрашенное малиновым пюре, и украсить дольками мандарина и черносливом.

...

Котлеты. *Откуда появилось это название?*

Слово «котлета» пришло из Франции. Изначально котлеты делали из свиных или телячьих ребер со сложенным лепешкой мясом. Со временем значение слова «котлета» (по-французски «cotlett») расширилось. Котлеты стали делать из рубленого мяса, из рыбы, овощей и т. д.

Филе на вертеле

Вырезка говяжья 300 г
Лук репчатый 50 г
Сок лимонный 20 г
Масло растительное 20 г
Соль, перец 3:2 г
Вино красное сухое 20 г
Помидоры черри 20 г
Зелень петрушки 3 г

1. Вырезку очистить от пленки. Нарезать два цилиндрических куска, замариновать – сок лимона, масло растительное, соль, перец, красное вино. Мариновать в течение 2–3 часов. Надеть на шпажку и жарить до готовности на гриле или мангале. Гарнир на выбор – свежие или маринованные овощи. Можно подать соусы – кетчуп, «Ткемали», ореховый.

...

• Белые и розовые сухие вина следует подавать к морепродуктам, рыбе, нежным сырам и белому мясу, а также разного сорта ветчине. Белое вино также может быть подано в качестве аперитива перед приемом пищи. Лучшие сорта вин это: французское вино Бордо Bordeaux (Graves), бургундское вино (Chablis), эльзасское вино (Sylvaner, Knipporle), мозельские и венгерские вина (Riesling).

• Молодые, легкие фруктовые красные вина советуют подавать к мясу, ветчинам и нежным сырам, а также к жареной рыбе или к рыбе под соусом.

• Сухие красные вина подходят к мясу и дичи, а также к более острым сортам сыра, к сыру «Рокфор» и грибным блюдам. Как красные, так и белые сухие вина можно заменить сухим розовым вином. В этом случае рекомендуются такие вина, как красное Бордо (пр. Margaux, St. Estephe), бургундские вина (Pommard, Chambertin), венгерские (Egri Bikaver), болгарские вина (Gamza).

Филе утки с вишневым соусом

...

Даже небольшое количество корицы, употребляемое ежедневно, помогает сбалансировать уровень сахара в крови.

Филе утки 120 г
Мускат 1 г
Корица 1 г
Розмарин 1 г
Перец душистый 2 г
Масло растительное 20 г
Соус:
Вишня консервированная 60 г
Вино красное сухое 20 г
Крахмал 5 г
Груша 70 г
Вино белое сухое 70 г
Шафран 0,01 г
Крокет 40 г
Зелень мяты 1 г
Зелень тимьяна 1 г

1. Надрезать крестом жир филе утки, посыпать пряностями – корицей, розмарином, мускатом, смазать маслом и оставить мариноваться в течение нескольких часов.

2. Филе утки обжарить на гриле и довести в жарочном шкафу до средней степени прожарки.

3. Крокет приготовить с добавлением шпината, обжарить во фритюре.

4. Грушу обработать – удалить сердцевину и варить до мягкости в белом сухом вине с добавлением настоя шафрана. Нарезать грушу, но чтобы она имела целый вид.

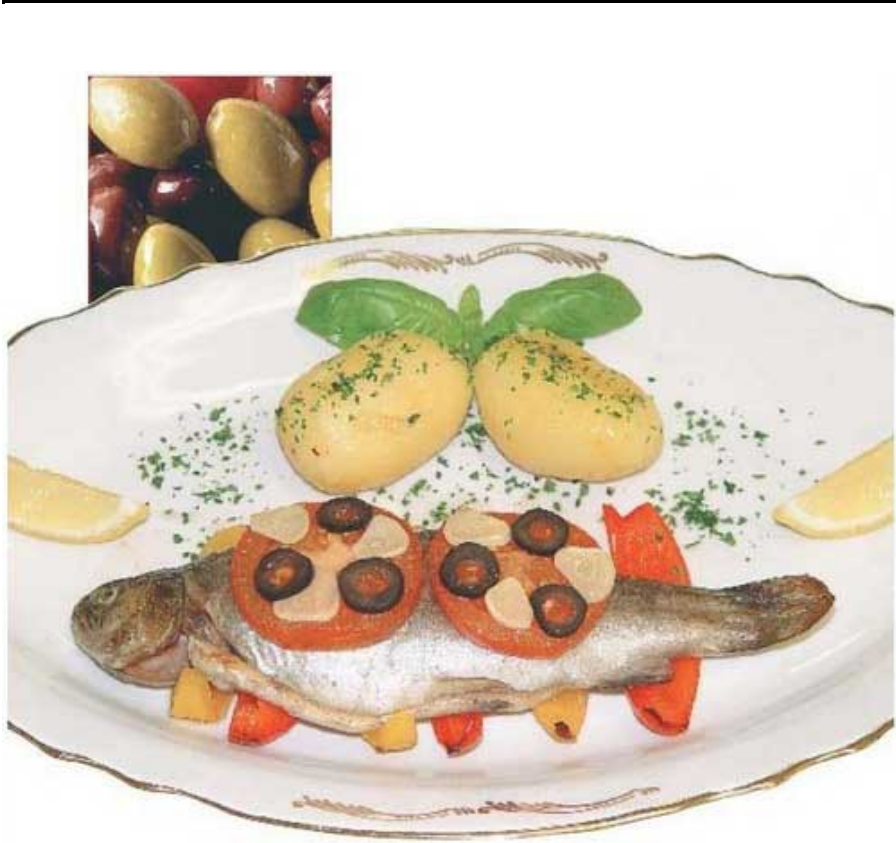
5. Крокеты – картофель варят до готовности, сливают воду, мнут, чтобы не было комков, солят и добавляют яйцо и рубленый шпинат. Все хорошо перемешивают и делят на шарики, которые опускают в льезон и панируют в сухарях. Жарят крокеты во фритюре.

6. Соус: смешать сок вишни с красным вином, проварить, довести до готовности по вкусу и затянуть разведенным крахмалом.

...

Вино, подающееся в качестве аперитива, должно иметь комнатную температуру или быть чуть охлажденным (10–13 ˚С). Белые вина следует охлаждать до температуры 8–10 ˚С (чем вино слаще, тем должно быть холоднее). Красные вина должны иметь комнатную температуру (16–20 ˚С), так называемые бургундские вина лучше подавать при температуре около 15–16 ˚С, а французское вино Бордо Bordeaux – около 18 ˚С). Шампанское вкуснее всего охлажденное до температуры 5–6 ˚С (для поддержания постоянной температуры бутылку можно подать на стол в специальном ведерке со льдом).

Радужная форель



Форель 200 г
Масло оливковое 40 г
Зелень петрушки 5 г
Зелень укропа 5 г
Базилик синий 4 г
Перец болгарский 100 г
Маслины 15 г
Чеснок 5 г
Помидоры 40 г
Зелень базилика 2 г
Соль, перец по вкусу
Картофель отварной 150 г
Лимон 50 г

1. Форель обработать, посолить, поперчить, смазать оливковым маслом. Зелень петрушки, укропа и базилика синего мелко нарубить и наполнить брюшко рыбы.

2. Перец болгарский нарезать дольками, уложить на него рыбу.

3. Помидоры нарезать кружочками и уложить их на рыбу.

4. Маслины и чеснок разрезать и уложить на помидоры.

5. Фольгу смазать маслом и уложить на нее подготовленную рыбу, отварной картофель, сбрызнуть оливковым маслом, закрыть фольгу и запекать 30 минут при 210 градусах.

6. Готовую рыбу извлечь из фольги, уложить на тарелку, полить ее соком, оставшимся после запекания в фольге, рядом положить горячую картошку, лимон, посыпать зеленью и украсить листиком зеленого базилика.

...

Приготовление в фольге

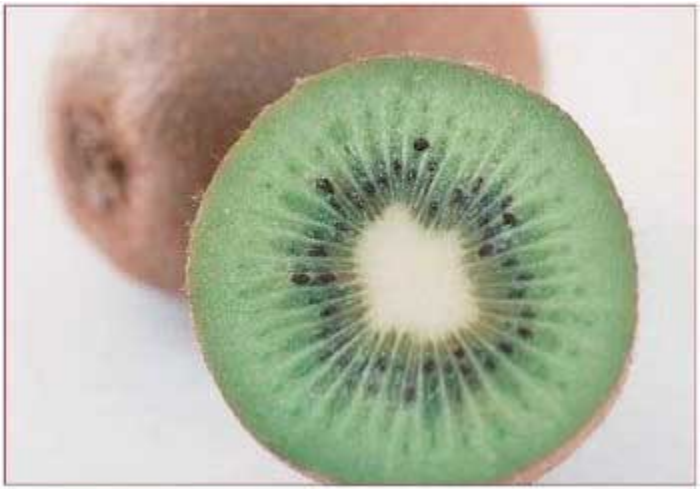
При запекании продукты плотно заворачивают в промасленную жиронепроницаемую бумагу или фольгу так, чтобы сохранить вкус продукта и его питательную ценность. Приготовленные блюда подают в фольге и раскрывают ее.

Мороженое «Снежная королева»

Мороженое ванильное 30 г
Мороженое клубничное 30 г
Мороженое шоколадное 30 г
Вафельная вазочка 1 шт.
Соус ванильный 40 г
Соус малиновый 20 г
Виноград черный 15 г
Киви 15 г
Клубника 15 г
Апельсиновый сок 20 г
Морс 20 г
Желатин 4 г
Зелень мяты 2 г

1. Мороженое накатать шариками и уложить в вафельную форму. Из апельсинового сока, желатина и морса сделать желе. Затем его мелко нарубить.

2. При подаче мороженое украсить виноградом, киви, клубникой и мятой. Вокруг полить соусами, посыпать желе.



...

Десерты и фруктовые салаты часто украшают зеленью, которая не только подчеркивает внешний вид блюда, украшая его, но и добавляет вкусовые нюансы. Для этой цели отлично подходят мята, базилик и лимонный тимьян.

Десерт «Дюшес»

Груша 1/2 шт.
Чернослив 8 шт.
Творог 50 г
Ванилин 0,1 г
Сливки 35 %-ные 10 г
Грецкие орехи 15 г
Коньяк «Арарат» 15 г
Ванильный соус 40 г
Сахарная пудра 10 г
Малиновое пюре 5 г

Чернослив замочить в коньяке на один час. Творог взбить со сливками, добавить ванилин и мелкорубленые, обжаренные грецкие орехи. Чернослив нафаршировать творожной смесью при помощи кондитерского мешка. Грушу разрезать вдоль на 2 части, удалить сердцевину, красиво нарезать бортики и бланшировать в

кипящей воде 2–3 мин, в зависимости от спелости. В подготовленную грушу налить коньяк, в котором замачивали чернослив, охладить, положить фаршированный чернослив, посыпать орехами и сахарной пудрой. Блюдо оформить ванильным соусом. Сверху капнуть малиновым пюре и сделать узоры.

...

Ванилин *является заменителем натуральной ванили. Ванилин используется для придания продуктам и напиткам ванильного аромата и усиления других ароматов, а также маскировки и смягчения нежелательных побочных привкусов и запахов (например, привкус кипячения в молочных продуктах или жира в сдобе).*

Грейпфрут «Лукошко»

Грейпфрут 1 шт.
Клубника 60 г
Киви 30 г
Виноград 30 г
Ликер вишневый 20 г
Мед 20 г

1. Грейпфрут красиво вырезать, снизу сделать срез, для устойчивости, сверху срезать крышку. Вырезать мякоть, нарезать ломтиками, так же нарезать часть клубники, винограда и киви.

2. Уложить в корзинку и полить смесью – сок грейпфрута смешать с ликером и медом.

…

Грейпфруты *белые имеют желтую корку, иногда с зеленоватым отливом. Их мякоть бледно-желтая; есть сорта без косточек. Их едят в свежем виде или давят из них сок, а цедру (в том числе и в виде цукатов) используют в качестве вкусовой добавки. Грейпфруты красные имеют желтую корку с розовым отливом и темно-красную мякоть с нежным кисло-сладким вкусом. Их едят в свежем виде или давят из них сок. Грейпфруты розовые имеют желтую корку с розовым отливом и розовую мякоть. Их едят в свежем виде или давят из них сок.*